Oecon.
1777
h

8° BA
Oecon.
1777
h

BA Oecon. 1777 h

Unger

<36618314310012

<36618314310012

Bayer. Staatsbibliothek

5384

Conditorei

des

Orients

von

Friedrich Unger,

Hofconditor Sr. Maj. des Königs von Griechenland.

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Athen und Nauplia,
bei Benedict Ritz.
1838.

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Conditorei
DES
ORIENTS
von
Friedr. Unger
Hofconditor
S. M. des Koenigs
von
Griechenland.

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Vorrede.

Der Verfasser dieses Werkchens legt dasselbe dem Publicum in der Absicht vor, demselben von einem noch sehr wenig bekannten Gegenstande, über welchen so viele irrige Meinungen existiren, eine richtige Ansicht zu verschaffen, und fühlt sich um so mehr dazu aufgemuntert, da seines Wissens noch keine Abhandlung hierüber erschienen ist. —

Durch einen längern Aufenthalt im Oriente hatte der Herausgeber Gelegenheit, sich genau über alles Wissenswürdige im Fache der Conditorei zu unterrichten. Die Resultate seiner Bestrebungen sind in diesem Büchlein mitgetheilt und das Publicum möge gütig darüber urtheilen.

Im Falle sich diese kleine Schrift einer günstigen Aufnahme zu erfreuen hätte, würde sich der Verfasser

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

bewogen fühlen, ein größeres Werk, „die Conditorei des Occidents", umfassende Belehrung über alle Zweige unserer europäischen Conditorei enthaltend, erscheinen zu lassen, zu welchem er schon seit 5 Jahren die Materialien sammelt.

Geschrieben in Athen 1837.

Verzeichniß der Kapitel und Paragraphe.

Erstes Kapitel.

Von der orientalischen Conditorei im Allgemeinen.

Seite

§. 1. Vorzüglichster Conditorei-Laden Griechenlands. 3
„ 2. Häufiger Verbrauch von Confituren im Orient. 6
„ 3. Reise nach Constantinopel. 10
„ 4. Conditorzunft in Constantinopel mit ihren Unterabtheilungen. 12
„ 5. Türkischer Conditorei-Laden. 21
„ 6. Die Conditorei von Eski-Serai. 23
„ 7. Süßigkeiten-Verkäufer in türkischen und griechischen Städten. 27
„ 8. Türkische Conditorei in Brussa und Smyrna. . 33
„ 9. Schlußbemerkung. 36

Zweites Kapitel.

Recepte zur Bereitung orientalischer Conditorei-Artikel.

§. 1. Früchte. 45
„ 2. Scherbet 60
„ 3. Choschab. 78
„ 4. Gefrornes. 78

Seite

§. 5. Halwas-Arten. 79
„ 6. Rahatol chulkum. 88
„ 7. Verschiedene feine orientalische Conditorei-Artikel. 90
„ 8. Verschiedene Bäckereien, Speisen, die bei Mahlzeiten aufgetragen werden. 95
„ 9. Vom Saleb. 104
„ 10. Rauchwerke nebst türkischem Seifezettel. . . 106

Conditorei des Orients.

Erstes Kapitel.

Von der orientalischen Conditorei im Allgemeinen.

Vorbemerkung.

Wunder werden uns erzählt von den Süßigkeiten und ambrosischen Leckereien der Orientalen.

Was die ausschweifendste Phantasie der Feenmärchen-Erzähler von den Herrlichkeiten der morgenländischen Schekerdschian berichtet, das haben verschiedene Reisende im Oriente in ihren Reiseberichten glaubwürdig gemacht. So ist es denn erklärlich, daß man in ganz Europa einen außerordentlich hohen Begriff von der Vortrefflichkeit der orientalischen Conditoreien hegt. Bei Eröffnung der Aussicht eines längern Aufenthaltes in Hellas, eines dem Orient so nahe gelegenen Landes, fühlte ich die lebhafteste Freude über die Möglichkeit, meine Kenntnisse durch Erlernung der Bereitung vieler morgenländischen Conditorei-Artikel bereichern zu können, und ich versäumte vom

ersten Augenblicke an, wo sich Gelegenheit zeigte, bis heute durchaus nichts, was mir in dieser Hinsicht dienlich seyn konnte.

Da, so viel mir bekannt ist, kein Werk existirt, welches eine ausführliche und gründliche Abhandlung über die orientalische Conditorei giebt, so halte ich es für nicht überflüßig, die Resultate meiner Forschungen während eines Zeitraums von 5 Jahren hiemit mitzutheilen.

Schon in Triest, diesem so belebten Freihafen, woselbst sich reiche Kaufleute und Speculanten aus allen Gegenden und Inseln der Levante in großer Anzahl vorfinden, hatte ich Gelegenheit, mehrere Confituren zu kosten, die mir als nach orientalischen Recepten bereitet, bezeichnet wurden.

Sämmtliche aber waren von der Art, daß sie in mir eben keinen großen Vorbegriff von den Herrlichkeiten, die meiner warteten, erregten.

Doch war meine Hoffnung noch immer auf den Orient gerichtet, als Vaterland der Süßigkeiten, auf Griechenland insbesondere, woselbst Homer über das Lob des Honigs auf dem Berge Hymettos den Mangel Eines Sinnes, wegen doppelter Befriedigung des andern, vergessen zu haben schien.

Gleich nach meiner Ankunft in Nauplia besuchte ich

Erster Conditorei-Laden des H. Dimitrius Jeris in Athen.

also die dort vorhandenen Conditorei-Läden, als deren bester und vorzüglichster in ganz Griechenland, mir der Laden des Leris bezeichnet wurde, und ich habe mich auf meinen spätern Reisen in Morea, dem östlichen Rumelien, den ionischen Inseln und den Cycladen überzeugt, daß der Ruf nicht gelogen hatte, und daß unter Blinden ein Einäugiger König ist.

Um meinen Lesern ein Bild von diesem ersten Tempel orientalischer Conditorei-Kunst in Griechenland zu geben, liefere ich die Beschreibung dieses Ladens.

---

§. 1.

Vorzüglichster Conditorei-Laden Griechenlands.

In einem düstern, geplatteten Gewölbe zu ebener Erde hat der geschickte türkisch-griechische Künstler seine Werkstätte aufgeschlagen. — Der Vorübergehende erkennt diesen Bereitungsort luxuriöser Leckereien an den hinter schmutzigen Fensterscheiben aufgestellten Gläsern mit candirten Früchten, roth und weißem Candis, gesponnenem Zucker und Dragee angefüllt. Einige Tragantarbeiten der möglichst geringsten Gattung erhöhen die

Reize dieser Schaustellung. Nicht sehr angezogen durch deren Anblick tritt der Fremde ein, und findet das Innere dem Aeußeren vollkommen entsprechend. Zu beiden Seiten des Gewölbes steht eine Anzahl kleiner, blau angestrichener Tische, welche, wie die schmutzigen Rohrstühle, von häufigem Gebrauche und Mangel an Reinlichkeit zeugen.

Ein Schwarm politisirender Müßiggänger, die ewig dampfende lange Pfeife (Tschimbuki) oder Papiercigarren im Munde, hält dieselben gewöhnlich besetzt. Die vom Rauch geschwärzten Wände sind mit den in Rahmen gefaßten Bildnissen griechischer Helden geziert. Eine Breterwand, bis zur Hälfte der Höhe des Zimmers reichend, hie und da mit Papier verklebt, entzieht den Blicken der Neugierigen zugleich mit den Lagerstätten einiger Dienstboten auch die Geheimnisse des Laboratoriums.

Glücklich, wer keinen Blick in dieses geheime Asyl gewagt; sein Appetit wäre unwiederbringlich verloren! An der Vorderseite der erwähnten Breterwand sind Fächer angebracht; vor derselben steht die Auflage mit der befestigten Wage, und an dieser Auflage ein Tisch, einen Glaskasten tragend. — An diesen Plätzen prangen, von zahllosen Mückenschwärmen umsummt, die Erzeugnisse des

geheimnißvollen Hinterraums. Die Fächer der Breterwand tragen Gläser ähnlichen Inhaltes, wie die am Fenster stehenden, und andere, die mit Quitten-Gelée, Rosen-, Weichsel-, Cedrat-, Orangeschalen-, Aprikosen-, Pfirsich-, Birn- und Nuß-Confituren (Scherbet Rahatol-chulkum) gefüllt sind. Der Glaskasten enthält einige europäische Mandelbackereien (Halwa und Papillotten).

Auf einem nebenstehenden Tische sind außerdem noch Teller mit Baclawa und einer Art Kuchen von Bröselteig aufgestellt. — Mit der Aufzählung dieser Artikel wäre auch so ziemlich der ganze Umfang griechischer Conditorei-Waaren bezeichnet.

Zwar werden auf Verlangen noch einige besondere Gegenstände gefertiget, die sich aber vor den im Laden enthaltenen durch Vortrefflichkeit nicht besonders auszeichnen, jedoch später angegeben werden sollen, so weit sie des Erwähnens werth sind. Alle andern griechischen Conditorei-Läden stehen an Vollkommenheit diesem beschriebenen mehr oder weniger nahe. Nichts desto weniger werden diese Orte von Einheimischen und Fremden fleißig besucht, da in denselben Kaffee, Chocolade, Punsch, Limonade, Mandelmilch und Gefrornes gereicht wird. Letzteres ist ziemlich gut bereitet, wohlfeil und wird, da

es in der Sommerhitze große Erquickung gewährt, häufig genossen. An Sommerabenden sitzen die Gäste vor den Conditorei-Läden bis tief in die Nacht auf den Straßen, und das lebendige Treiben und Leben gewährt dann einen allerdings unterhaltenden Anblick. — Dieses wäre ohngefähr das Bild eines griechischen Conditorei-Ladens.

§. 2.

Häufiger Verbrauch von Confituren im Orient.

In jedem Hause Griechenlands und der Türkei werden viele Confituren, namentlich sogenannte Glykos (γλυκὺς, eingemachte Früchte) consumirt, und es gehört zu den Eigenschaften einer guten griechischen Hausfrau, sich auf die Bereitung dieses Glykos zu verstehen. —

Es besteht nämlich nicht nur in Griechenland, sondern auch in der europäischen Türkei, und wahrscheinlich im ganzen Orient die allgemeine Sitte, daß jedem eintretenden Gaste von der Hausfrau ein Gefäß mit eingemachten Früchten oder Scherbet präsentirt wird, wovon er ein Löffelchen voll nimmt, hierauf Wasser trinkt, und dann Pfeife und Kaffee empfängt. —

Da einige von diesen Glykos und Scherbets wirklich gut zubereitet und von angenehmem Geschmacke sind,

so ist vielleicht hiedurch bei manchen Reisenden ein übertriebener Begriff von der hohen Stufe, auf welcher die orientalische Conditorei steht, erweckt worden. —

Schon während der ersten Zeit meines Aufenthaltes in Griechenland gelangte ich also durch den Augenschein zur Ueberzeugung, daß die griechische Conditorei nichts bietet, was der Uebertragung auf heimischen Boden würdig wäre.

Einzelne Artikel derselben werden bei uns viel besser, schmackhafter und zweckmäßiger bereitet, andere sind von einer Art, daß sie unserm deutschen Gaumen schwerlich zusagen würden. Die Folge lehrte mich, daß in Bezug auf Früchte nicht mehr geleistet werden konnte, als wirklich geleistet wird. Obgleich das Land an vielen Orten eine herrliche Vegetation zeigt, so ist es doch im Ganzen, die eigentlichen Südfrüchte ausgenommen, arm an Kernobst-Arten, und die vorhandenen Früchte stehen, da bisher für deren Veredlung fast nichts geschehen ist, weit hinter den unsrigen zurück. — Es scheint jedoch eine neue Aera für die Obstcultur zu beginnen, denn den Bemühungen des thätigen und geschickten Botanikers Dr. Fraas hat eine Baumschule, die alle Arten edler Obstgattungen aus Frankreich enthält, ihre Entstehung

zu verdanken, und diese wohlthätige Anstalt kann im Laufe der Zeit für ganz Griechenland eine Quelle des Segens werden. Es läßt sich fast mit Gewißheit voraussehen, daß unter diesem schönen Himmel jedes Bestreben dieser Art durch glückliche Resultate gekrönt werden wird.

Einige Südfrüchte, nämlich: grüne Mandeln, grüne Feigen, kleine grüne Orangen und Citronen, ganze Cedrat, habe ich als Conditorei-Artikel behandelt, und wenn sich dieselben auch nicht durch ausgezeichnet guten Geschmack empfahlen, so gewährten sie doch eine angenehme Abwechselung. —

Einmal zu der Ueberzeugung gelangt, daß mit Baum- und Gartenfrüchten wenig zu machen sei, richtete ich mein Augenmerk auf die Waldbeeren, um so mehr, da ich besondere Aufträge für diesen Fall erhalten hatte; fand aber auch hierin meine Erwartungen betrogen. Die einzige Frucht, welche sich zur Behandlung eignete, hat zwar eine schöne Gestalt und könnte demnach zu Verzierungen dienen, ist aber von schlechtem Geschmacke, und wie ältere und neuere Aerzte sagen, der Gesundheit nicht sehr zuträglich. — Es ist dieses die Sandbeere, **Arbutus Unedo**, welche einer rothgelblichen Erdbeere gleicht, nur rund und etwas größer ist; dieselbe Frucht, von der schon Dioscorides sagt, daß sie den Magen be-

schwere und Kopfweh verursache; die Columella als ein Futter für Schweine und Krammetsvögel bezeichnet. —

Außer diesem Strauche finden sich noch als benutzbar: 1. Berberis vulgaris (Berberizen-[Strauch] Beeren), 2. Fragaria (Erdbeeren), 3. Ribes rubrum (Johannisbeeren), 4. Crataegus oryacantha (Weißdorn, Mispel), 5. Torminalis rubus (Himbeeren — Brombeeren), 6. Morus alba et nigra (Maulbeeren, schwarze und weiße) ꝛc.

Obgleich ich nun in meinen Erwartungen in Bezug auf neue glänzende Erfahrungen im Fache der Conditorei in Griechenland sehr getäuscht worden war, so wagte ich doch noch nicht ein Urtheil über orientalische Conditorei zu fällen, und war fortan darauf bedacht, in Constantinopel, einer Stadt, die ich nicht mit Unrecht als den Ort betrachtete, wo ich am sichersten Aufschluß erhalten konnte, meine Wißbegierde zu befriedigen. — Vielfache Anstrengungen und klimatische Einflüsse hatten mir eine Krankheit zugezogen, zu deren vollständiger Heilung der Arzt eine Reise empfahl. Der nachgesuchte Urlaub wurde bewilligt, und ich sah mich in den glücklichen Fall gesetzt, meinen längst projectirten Reiseplan ausführen zu können.

§. 3.

Reise nach Constantinopel.

Am 27. Juli 1835 schifften wir uns auf der englischen Goelette „Elisabeth" nach Smyrna ein, von welcher Stadt aus wir die weitere Reise nach Constantinopel zu Land über Magnesia, Akhissar und Brussa zu vollenden gedachten.

Ein unerwarteter Zufall vereitelte indeß die Ausführung unsers Planes. — Die Goelette strandete nämlich bei der Einfahrt in den Hafen von Smyrna, den 6. August Abends 8 Uhr. —

Wir verließen dieselbe einige Stunden später, und bestiegen, ohne von Smyrna mehr als die aus weiter Ferne durch die Nacht funkelnden Lichter gesehen zu haben, als Passagiere das eben vorbeisegelnde englische Dampfschiff „Levante".

Auf diesem vollendeten wir unsere Reise nach Constantinopel in 36 Stunden. — Gern würde ich die Einzelheiten unsers abenteuerlichen Schiffbruches, den Eindruck, welchen der Anblick der in jeder Hinsicht so merkwürdigen und reizenden Gestade des classischen Pergamos und der Dardanellen geben, gern würde ich den reizenden Anblick der majestätischen Metropole, Constantinopel, schildern, die so wunderherrlich an den Grenzen

zweier Welttheile sich gelagert hat, mit ihren prächtigen Moscheenkuppeln, zahlreichen, zierlichen Minarets und unübersehbaren Häusermassen, von dunkeln Cypressenwipfeln malerisch überragt, wenn ich nicht fürchtete, die engen Grenzen dieses Werks damit zu überschreiten. —

Der Hafen des goldenen Horns empfing uns, Staunen erregend wegen des Waldes von Masten, mit Flaggen aller Nationen geschmückt, durch das rege Getümmel sich kreuzender Barken, das auf seinen Fluthen wogte. Der Anblick griechischer Städte hatte uns mit dem Innern orientalischer Orte schon so vertraut gemacht, daß wir weniger als so viele andere Reisende darüber befremdet waren, die Straßen und Gassen dem äußern prächtigen Anblick so wenig entsprechend zu finden. —

Ein Hotel in Pera, dessen steile Höhen wir keuchend erstiegen, gewährte uns Unterkunft.

Ich empfehle bei dieser Gelegenheit Jedem, der nach Constantinopel kömmt, das Speisehaus der Madame Carton, einer Französin. Einige Tage waren hinreichend, mich mit Hülfe eines guten Cicerone mit den vorzüglichsten Merkwürdigkeiten der türkischen Kaiserstadt bekannt zu machen, und ich dachte nun daran, die übrige Zeit, bis an den festgesetzten Tag meiner Abreise, zur Er-

reichung meines Hauptzweckes, der Bekanntwerdung mit der orientalischen Conditorei=Kunst, zu verwenden. —

Ich glaube, daß ich von dem Wichtigsten, was in diesem Punkte zu erfahren war, Kenntniß erlangt habe, und theile nun die Ergebnisse meiner Forschungen in gedrängter Kürze mit.

§. 4.
Conditorei = Zunft
in Constantinopel, mit ihren Unterabtheilungen.

Die türkische Conditorei=Kunst beschäftigt sich nicht blos mit der Anfertigung von eigentlichen Leckereien, sondern sie fabricirt auch eine Menge süßer Speisen, die einen Hauptbestandtheil jeder türkischen Mahlzeit ausmachen.

Die Vorliebe der Moslime für alle Gattungen von Süßigkeiten schreibt sich schon von ihrem Propheten her. Der Koran enthält zwei seiner Aussprüche, die in den Augen des Gläubigen ein so großes Gewicht haben, daß er seine Schekerleme und Halwas, namentlich einige Gattungen, z. B. die Krapfen (Lokma), die als ein Symbol des Prophetensiegels gelten, mit wahrer Andacht verzehrt. Diese Aussprüche des Korans heißen: „Die Liebe des Süßen kömmt vom Glauben", und „der Rechtgläubige ist süß".

Die Türken begreifen unter dem Namen Schekerleme fast alle Arten von Süßigkeiten, und deshalb ist auch der allgemeine Name für Conditor, Schekerdsche, Süßigkeiten-Bereiter, oder Zuckerbäcker.

Das Zunftwesen ist wohl nirgends strenger und vollständiger ausgebildet, als eben in Constantinopel, und so kommt es denn, daß auch die Zunft der Conditoren in eine Menge Unterabtheilungen zerfällt, deren jede einzelne sich ausschließlich mit der Verfertigung irgend eines besondern Conditorei-Artikels befaßt. Die große Anzahl dieser abgeschlossenen Innungen der allgemeinen Conditorei-Zunft spricht wohl am deutlichsten für die bedeutende Consumtion von Süßigkeiten, überdies aber auch noch die Menge der Zuckerbäckerbuden und die allenthalben mit lautem Geschrei herumgehenden Süßigkeitenverkäufer.

Es wäre mir schwer gewesen, eine genaue Kenntniß zu erhalten, wenn ich mich nicht schon vorher durch eifriges Nachforschen in den Werken, welche eine Beschreibung von Constantinopel geben und als Autorität gelten können, unterrichtet hätte.

Den wichtigsten Aufschluß über diesen Punkt gab mir Joseph v. Hammers — Constantinopolis und der Bosphoros; Pesth bei Hartleben 1822.

Im zweiten Theile dieses vortrefflichen Werks be-

findet sich eine Beschreibung des Aufzugs der Zünfte unter Sultan Mahmuds Regierung, aus welcher ich das Wichtigste, was die Conditorei-Zunft betrifft, aushebe.

„Die Einrichtung der Zünfte, heißt es daselbst Bd. 2 Seite 395, ist älter, als das osmanische Reich, und schreibt sich aus der Blüthenzeit des Chalifates her, wo die Idee religiöser Verbrüderung von den Mönchsorden auf die Innungen übertragen und durch die Sage bis zu dem Propheten und seinen vier ersten Gefährten hinaufgeführt ward."

„Jedes Handwerk hatte schon damals seinen eigenen Heiligen und Beschützer, wie noch heute bei uns, und es scheint der Mühe werth, die vorzüglichsten Handwerke und Lebensbeschäftigungen, welche die moslimische Sage den alten Propheten beilegt, unter Bürgschaft dieser Sage aufzuzählen."

„Nach derselben war Adam der erste Bauer und Säemann; Seth der erste Knopfmacher und Wollenkrämpler; Enoch der erste Schneider und Schreiber; Noah der erste Zimmermann und Tischler (in der spätern Ueberlieferung der Moslime wird auch Joseph als Zimmermann, und Jakob als Tischler verehrt); Hud der erste Kaufmann; Ssalch der erste Kameeltreiber; Abraham der erste Milchmann, und späterhin,

als er von Gott den Befehl zur Erbauung der Kaaba erhielt, der erste Maurer; Ismael der erste Jäger; Isaak der erste Hirte; Jakob der Erste, welcher ein beschauliches Leben führte; Jussuf (der ägyptische) der erste Uhrmacher, indem er sich im Kerker mit dieser Erfindung beschäftigte, um die Zeit des Morgen- und Abendgebetes zu bestimmen; Job als der Geduldigste, ward der Schutzpatron aller Unglücklichen, wie Jethro aller Blinden; Moses war Schaaf- und Volkshirte zugleich, und sein Bruder Aaron Wessir, d. i. Minister und Stellvertreter; Sit-Kefel war der erste Bäcker; Loth der erste Chronograph; Esdras der erste Eseltreiber, und Daniel der erste Dolmetscher; David verfertigte Panzerhemden, und Salomon gewann den täglichen Unterhalt seines Lebens mit Korbflechten; Zacharias war Einsiedler und Johannes Scheich; Jeremias Wundarzt; Samuel Wahrsager aus den Sandfiguren; Lockmann ein Weiser; Jonas Fischer; Jesus ein Reisender, und Muhamed Kaufmann."

Nach der Angabe Ewlia's, eines türkischen Geschichtsschreibers des vorigen Jahrhunderts, zogen die sechshundert Zünfte Constantinopels in 46 Rotten getheilt drei Tage lang vor dem kaiserlichen Palast vorüber, und einen herrlicheren Aufzug hat Constantinopel nie gesehen.

— Es läßt sich nicht in Widerrede stellen, daß die meisten der von Ewlia angegebenen Zünfte mit ihren Unterabtheilungen von den Neuerungen der neuesten Zeit unberührt noch bestehen.

Die Unterabtheilungen der Conditorei-Zunft waren in den 46 Rotten verschieden vertheilt und zwar auf folgende Weise.

1) In der vierten Rotte gingen als 64. Abtheilung die Sorbetmacher (**Scherbetdschian**), deren meiste Läden sich in der Gegend der Moscheen Sultan Bajasids und in der Gegend von Codscha Pascha befanden. —

2) Als 65. Abtheilung erschienen die Rosenwassermacher (**Gulabdschian**).

Außer dem Rosenwasser verfertigten dieselben auch andere Gattungen abgezogener Wasser, als: Weihrauchwasser, Honigwasser, Jasminwasser und auch die Essenzen (**Otr**), besonders die vielbeliebte und vielberühmte Rosenessenz (**Otrschahi** auf persisch, **Gut jaghi**, auf türkisch).

Ihr erster Meister war O t r e d d i n, der Inder, welcher in der Stadt Diu begraben liegt.

Da der Prophet nach der Ueberlieferung seiner eigenen Worte drei Dinge vor andern liebte, nämlich: das Gebet, die Frauen und die Wohlgerüche, so versah ihn O t r e d d i n beständig mit Rosenwasser.

3) Unter den verschiedenen Unterabtheilungen der Bäckerzunft, als: Brätzelbäcker (Tschorckdschian), Pastetenbäcker (Börckdschian), Weckenbäcker (Kakdschian), Ringelbäcker (Ghurabiedschian), Semmelbäcker (Semidschian) erscheint in der sechsten Rotte als 82. Abtheilung der Nudelbäcker (Kataifdschian), dessen Patron Raschit heißt.

4) Als 83. Abtheilung kommen die Waffelbäcker (Schebrijedschian), die eine Art Waffeln backen.

5) 84. Abtheilung die Krapfenbäcker (Lockmadschian).

6) 85. Abtheilung die Pastetenbäcker (Goslemedschian), welche kleine, rautenförmig gebackene schwere Gebäcke von Butterteig verfertigen, denen übrigens kaum die Ehre einer Vergleichung mit unsern Pastetchen gebührt.

7) Die Guladschenmacher (Guladschian), die ein ursprünglich persisches Gebäck verfertigen.

8) In der zwölften Rotte als 188. Abtheilung kommen die Sulzverfertiger (Paludedschian), welche nicht nur eine Art von Mandelsulz oder (Blancmanger), Palude genannt, sondern andere Arten, besonders die sogenannten Rachotolculkum, d. i. Kehlenruhe, verfertigen.

9) 193. Abtheilung die Verfertiger abgegossener Wässer (**Choschabdschian**).

Choschab heißt jede Art von süßem, mit Früchtensaft vermischtem Wasser, das auf morgenländischen Tafeln als eine Speise, um mit Löffeln gegessen zu werden, aufgesetzt wird. Die hiezu verwendeten getrockneten Früchte sind: Aprikosen von Buchara, Trauben von Smyrna, Pflaumen von Mardia, Maulbeere von Arabgir, Weichseln von Rodosto, Aepfel aus Kodscha, Ili, Pfirsiche von Constantinopel, Prunellen von Damascus u. s. w.

Sie führen bei öffentlichen Aufzügen porzellanene Schaalen und bronzene Geschirre, in denen sie das Choschab abgießen. Der Erfinder dieser flüssigen Speisen soll Osman gewesen seyn am Tage seiner Vermählung mit des Propheten Tochter, deshalb ist das Choschab eben so wenig, als das Serde bei den Persern beliebt.

10) 196. Abtheilung, die Sulzköche (**Issidschak paludedschian**) verfertigen warme Sulzen von Mandeln u. dgl. Sie theilen sich in die, welche besondere Küchen haben, und in die, welche diese Palude zum Verkauf herumtragen. Die ersten, von denen hier die Rede ist, heißen auch Issidschack Paludeschiani Kiarchane, die andern,

11) als die 197. Abtheilung, Issidschack paludedschian Kawwafan. Sie tragen das warme Palude in Schaalen von Porzellan oder Fajance herum mit dem Rufe: Palūdēm kaïnār, kaïnār palūdēm; das ist: „meine Sulz siedet, es siedet meine Sulz".

12) 198. Abtheilung, die Verkäufer des warmen Scherbets (Issi scherbetdschian) tragen gewürzten und gehitzten Scherbet zum Verkaufe herum.

13) 199. Abtheilung die Mandelbäcker, oder sogenannten Mandolettikrämer (Badam kuftedschian). Sie tragen das Mandelgebäck, angefädelt in Ringen, herum. Das beste Mandelgebäck dieser Art (Badam Kuftessi) kömmt von Magnesia, Elintab und Constantinopel.

14) 200. Abtheilung die Salebverkäufer (Salebdschian).

15) 202. Abtheilung die Mohallebiverkäufer (Mohallebidschian) verkaufen eine Art von Mandelmilch, welche, wie der Salep, warm genossen wird.

16) 203. Abtheilung die Verfertiger der Dattelconserven (Ighdadschian), welche die Datteln in Kesseln sieden und sie mit hölzernen Löffeln umrühren.

Endlich erscheinen die Matadoren der orientalischen Conditorei-Kunst, an der Spitze der 13. Rotte.

2*

17) 207. Abtheilung die Zuckerbäcker des Serai, (Halwadschian Serai). Schon ihr Aeußeres zeichnet sie vor allen Uebrigen aus. Sie tragen weiße zuckerhutförmige Filzhauben auf dem Kopfe.

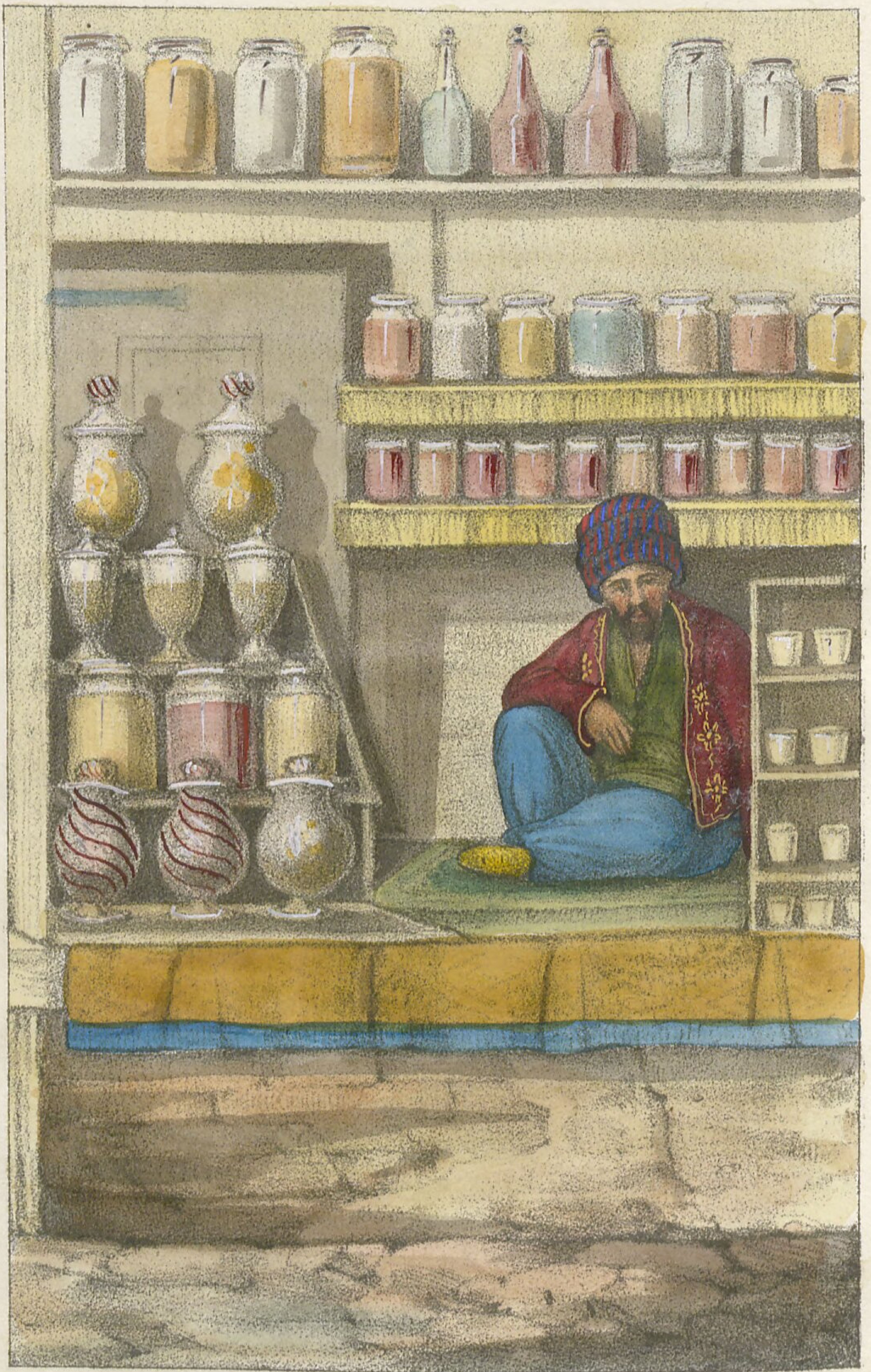
18) 208. Abtheilung die Laden-Halwadschis (Halwadschiani dükan), bei denen sich alle Gattungen von Halwa oder Süßigkeiten finden, welche meistens nur von Honig und nicht von Zucker verfertiget werden.

19) Die Teller-Halwadschis (Halwadschiani tabla), als 209. Abtheilung, tragen verschiedene Gattungen von Rosen, Pistazien, Nüssen, Sesamhalwa auf Platten, die sie auf dem Kopf halten, zum Verkaufe herum.

20) 210. Abtheilung die Rosenzuckerbäcker (Achidedschian) verfertigen eine Art von festem Gebäck aus Rosenzucker.

21) 211. Abtheilung die Zuckerbäcker von Galata (Schekerdschian Galata) verkaufen eingemachte Früchte in Gläsern. Bei öffentlichen Aufzügen tragen sie Bäume, deren Früchte aus candirtem Zucker verfertigt sind. Den Zug schließen ihre Vorsteher, nämlich der Hofzuckerbäcker (Chumkiar Halwaschibaschi) und der oberste Stadt-Zuckerbäcker (Schehr Schekerdschibaschi).

Es erhellt hieraus, daß die Anzahl der Unterabtheilungen der allgemeinen Conditorei-Zunft sehr groß ist



Der türkische Ladenzuckerbäcker.

zugleich aber wird die Idee erweckt, als ob das Verzeichniß orientalischer Conditorei-Artikel an Mannichfaltigkeit das unsrige übertreffe.

Das ist zwar nicht der Fall, indeß ist dasselbe doch, wie nicht zu läugnen, ziemlich reichhaltig. —

Alle Artikel, von denen ich glaube, daß sie nur einigermaßen Beifall finden könnten, werde ich unten benennen und das genaue Recept zu deren Bereitung beifügen.

§. 5.

Türkischer Conditorei-Laden.

Von meinem Cicerone geführt, besuchte ich die vorzüglichsten Conditorei-Läden Istambuls.

In Pera und Galata befinden sich einige auf europäische Art eingerichtete Conditoreien, die, so wenig sie auch bei uns als vollständig erscheinen und geschmackvoll eingerichtet gelten würden, doch im Ganzen einen vortheilhaften Contrast mit den übrigen türkischen bilden.

In einer Straße Galata's ist eine Reihe Conditoreien von Griechen und Italienern errichtet. Diese könnten als das Muster gelten, nach welchem der im Anfang beschriebene griechische Laden eingerichtet ist, ohne sich jedoch vor demselben anders auszuzeichnen, als etwa durch grö-

ßere Reinlichkeit und etwas bedeutendere Anzahl und Mannichfaltigkeit der Verkaufsartikel. —

Der eigentliche türkische Zuckerbäcker (Schekerdschi) hat seinen Laden in einem fensterlosen Zimmer im Erdgeschoß seines Hauses aufgeschlagen. — Symmetrisch in wohlgefälliger Ordnung, mit Rücksicht auf die Farben geordnete Gläser, die verschiedenen Erzeugnisse seiner Kunst enthaltend, schmücken denselben.

Mit untergeschlagenen Beinen, in gravitätischer Ruhe sitzt der Leckereienkünstler zwischen seinen süßen Schätzen, hat sein Augenmerk auf seine Arbeiter gerichtet, die mit emsigem Fleiße, entweder vor dem Laden auf der Straße, in großen verzinnten Kesseln Scherbet machen, oder im Innern das Material zu verschiedenen andern Verkaufsartikeln verarbeiten.

Dabei geht Alles ziemlich reinlich her, und das Auge des Käufers wird wenigstens nicht durch den Anblick schmutziger, trüber Gläser, unreinlicher Hände und Kleidungen und Fliegenspuren beleidigt, wie das so häufig in den griechischen Conditorei-Läden der Fall ist.

Von dem gewöhnlichen Conditorei-Laden ganz verschieden ist der Laden des eigentlichen Halwabereiters. — Unter Halwa versteht man eine eigenthümliche Mischung von Honig, ganzem Sesam, gemahlenem Sesam, Dahīn

genannt, Gries, Nüssen, Pignolen, Rosen, Mandeln, Pistazien und andern Ingredienzien. Aus diesen verschiedenen Bestandtheilen werden gegen 10 besondere Gattungen von Halwa bereitet, mit deren Verfertigung sich eine eigenthümliche Conditor-Branche beschäftigt. (In der Zunftaufzählung sind sie unter Nr. 18 als 208. Abtheilung erschienen.)

Der Bereitungsort ist gewöhnlich auch der Laden. Auf einer Marmorplatte sind die gewöhnlichen Halwaarten zum Verkauf ausgelegt, am häufigsten Et-halwa, rautenfömiger, flachgerollter Sesam mit Achta gemischt; Dahīn und Sesamhalwa. Ein Blick in das Innere ist indessen auch nicht sehr einladend; — Eine große, flache, eingemauerte Röstpfanne, ein schräge angebrachter befestigter Kessel, eine Handmühle zur Bereitung des Dahīn, ein Kataifherd nebst großen hölzernen Mulden sind unentbehrliche Bedürfnisse zur Bereitung der Halwas. — Aus diesem Laden werden die herumziehenden Halwa-Verkäufer mit Vorräthen versehen.

§. 6.

Die Conditorei von Eski-Serai.

Nachdem ich die Läden der Hauptstadt genugsam besichtigt hatte, war ich darauf bedacht, in die großherrlichen Conditoreien zu kommen. Dies war aber eine sehr

schwierige Aufgabe. Leichter wäre sie zu lösen gewesen, wenn der Sultan den Winterpalast in Beschiktasch bewohnt hätte; so aber hatte derselbe kurz vor meiner Ankunft den Sommerpalast in Beglerbeg bezogen, und weder Geld noch gute Worte, so wenig ich beides sparte, waren vermögend, den Zutritt zu erzwingen. Ich mußte mich daher mit dem Besuche des kaiserlichen Conditorei-Laboratoriums in Eski Serai, dem Wohnsitze der Sultanin Walide, begnügen. —

Der Gewandtheit meines Cicerones und dem reichlich den Thorwächtern gespendeten Bachschisch (Trinkgelder) hatte ich es zu verdanken, daß ich den dritten Hof des Serails betreten durfte, was nicht jedem Fremden gelingt.

In diesem dritten Hofe, dem Divanssaale gegenüber, wo früher die Gesandten fremder Mächte Audienz erhielten, sind neun verschiedene Küchen; nächst diesen ist die Speisekammer (Kilar), der deutsche Keller, worin aber kein Wein aufbewahrt ist, und gegenüber der Küche und dem Keller auf der Seite des Divanssaales die Gewölbe, welche mich am meisten interessirten, nämlich die Werkstätten der Zuckerbäcker und Sorbet-Bereiter (Halwadschi und Scherbetschi).

Zuerst besah ich die Küchen. Diese sind große rußige Gewölbe, deren jedes zwei oder drei riesige Oefen enthält;

an den Seiten befinden sich große Herde mit fortlaufender rinnenförmiger Vertiefung in der Mitte, zur Aufnahme des Kohlenfeuers bestimmt, worüber die kupfernen verzinnten Kessel ohne Handhabe gesetzt werden, in denen man kocht. — Ueberdies stehen noch mehrere unförmliche Steinmörser mit hölzernen Keulen, eine Anzahl größerer und kleinerer Kessel, Gefäße und Bleche verschiedener Form und Größe auf dem Boden und niedrigen Tischen umher. Einige hölzerne Tafeln, Siebe und Holzgeräthschaften vollenden das magere Verzeichniß der Küchenrequisiten. —

Von den neun großen Küchen werden, seit der Sultan Eski-Serai nicht mehr bewohnt, zwei oder drei benutzt, da die Anzahl der jetzigen Seraibewohner sehr gering ist im Vergleich gegen früher, wo noch die Janitscharen-Ortas diese Höfe umlagerten, und ihren Pilav bei festlichen Gelegenheiten aus der großherrlichen Küche erhielten. Hierauf besichtigte ich die Conditoreien. —

Diese unterschieden sich sehr wenig von den Küchen, und waren nur an einigen eigenthümlichen Geräthschaften erkennbar. Auch hier zogen sich an der Wand die Kohlenherde hin, so wie auch ähnliche Oefen, wie in den Küchen angebracht waren.

Außerdem befanden sich hier noch einige in schräger

Richtung eingemauerte Kessel zur Halwabereitung, mehrere rundgemauerte niedrige Herde, für Kohlenfeuer eingerichtet, zur Verfertigung des Kataif, etliche schlechtgearbeitete, sonderbar aussehende, hölzerne Handmühlen, zum Mahlen des Sesams für Dahin-Halwa, eine große eingemauerte flache Pfanne zum Rösten des Sesams, Nogaut rc., flache Rundgeschirre, Pfannen, Bleche, Kessel, Spateln, Töpfe, Siebe, Marmorplatten, steinerne Mörser mit Holzkeulen rc.

Alle diese zuletzt angeführten Geräthschaften lagen in greulicher Unordnung auf dem Boden umher, von dem ich nicht erkennen konnte, ob er geplattet oder gebretert sei, da derselbe mit einem zahllosen Schmuz überkleidet war. —

Das öde und verlassene Ansehen des zweiten und dritten Seraihofes ließ mich fürchten, diese Gemächer ganz einsam zu finden, indeß traf ich doch mehrere Arbeiter beschäftigt, eine grobe Gattung von Susan-Halwa, für die Dienerschaft bestimmt, in beträchtlicher Menge zu verfertigen.

Meine Fragen über Anzahl der Arbeiter, Bereitungsart einiger Artikel u. s. w., die ich durch den Cicerone von einem Türken, der die Aufsicht zu führen schien und sich durch die weiße, spitzige Filzmütze, die er gleich den übrigen Arbeitern trug, als Chunkiar Halwa-

Der wandernde Zuckerbäcker.

dschissy (kaiserlicher Zuckerbäcker) auswies, richtete, wurde von demselben nur einsylbig beantwortet, so, daß mir die Lust zu weiteren Forschungen verging. — Meine Neugierde war gestillt. Ich sah, daß ich hier wenig Ersprießliches sehen und hören konnte, und verließ mit dem Gefühle getäuschter Erwartung den Hof. —

Eine Anzahl weißer Verschnittener hatte sich indessen unter dem Thore des vierten Hofes (sogenannte Pforte der Glückseligkeit, deren Bewachung ihnen obliegt) versammelt und musterte mich beim Weggehen mit verächtlichen Blicken, so, daß ich erst wieder freier athmete, als ich die letzte Pforte dieses alten Sitzes tyrannischer Despotie im Rücken hatte. — Ich erhielt indessen später Gelegenheit, von einem griechischen Conditor, welcher längere Zeit in den kaiserlichen Zuckerbäckerien gearbeitet hatte, über Alles, was ich von diesen Arbeiten noch zu erfahren für nöthig hielt, belehrt zu werden.

§. 7.

Süßigkeiten=Verkäufer in türkischen und griechischen Städten.

Es sei mir nun noch vergönnt, eine Beschreibung etlicher Süßigkeiten = Verkäufer zu geben, welche ihre Waaren durch öffentlichen Ausruf verkaufen.

1) Die Tellerzuckerbäcker (**Schekerdschiani tabla**). — Sie bieten Waaren auf großen Platten feil, welche sie auf dem Kopfe mit ungemeiner Geschicklichkeit balancirend, die Straßen durchziehen, oder an Gassenecken und öffentlichen Plätzen ihre geringen Vorräthe auf kleinen Tischen auslegen. Diese Waarenplatten sind hinten mit einem Aufsatze von zierlich neben und übereinander gestellten Gefäßen und Tellern von Fayence, Porcellain oder Glas geschmückt, wodurch natürlich die Schwierigkeit des Tragens erhöht wird. Die Verkäufer, größtentheils Türken, durchziehen mit lautem, aber unverständlichem Geschrei die Straßen, und es scheint, als ob sie häufig ihren Waarenvorrath erneuern müssen. Zuweilen tragen sie auch ein leichtes Holzgestell, um, im Fall es ihnen beliebt, an einem günstigen Platz länger zu verweilen, ihre Waarenplatte aufstellen zu können. — Eine andere Gattung dieser **Halwadschian tabla** hat auf das Promeniren verzichtet, und legt an geeigneten Orten auf kleinen Tischchen die Leckereien-Vorräthe aus.

Letztere Gattung findet man auch in Griechenland. Ihr Tischchen enthält, so wie die Platte der Ambulirenden, selten mehr, als **Rahatol-chulkum Gurabie**, ein Gebäck aus Zucker, Butter und Mehl, etwas Mandelbäckerei und Papillotten verschiedener Farbe, auch zuweilen Dragée.

Saleb!

Saleb = Verkäufer.

Diese erscheinen, da die niederen Volksclassen diesen Trank sehr häufig als Frühstück genießen, schon mit Tagesgrauen, und tragen eine blecherne Kanne mit doppeltem Boden, in welcher glühende Kohlen enthalten sind, damit der Saleb warm bleibe. — Um den Leib haben sie einen breiten ledernen Gürtel, an welchem ein halbmondförmiges, schmales hölzernes Gehäuse angebracht ist, worin sie ihre Tassen und eine Büchse mit gestoßenem Ingwer stehen haben.

Ihr mißtönendes Geschrei Sālēb, Sālēbī! ertönt von Mittag an nur selten; sie sind gewöhnlich Albaneser, sehr schmuzig und zerlumpt gekleidet, und finden sich auch in griechischen Städten häufig vor, indem der Genuß des Salebs im ganzen Orient als sehr gesund und besonders die Augen stärkend angesehen wird.

Susam Halwa = Verkäufer.

Die Verkäufer des Susam Halwa, welche indessen nicht selten auch andere feinere Halwa = Arten feilbieten, sind gewöhnlich albanesische Jungen von 12 bis 14 Jahren. Sie tragen ein länglicht viereckiges Bret mit einer drei Seiten umgebenden Randleiste auf dem Kopfe.

Auf diesem Brete liegt ein Stück des beliebten Halwas, gewöhnlich sehr ekelhaften Ansehens, häufig eine kleine Waage und eine schmuzige Hacke.

Ihr Anzug ist gewöhnlich möglichst unreinlich, ihr häßlicher Ruf: **Hălwā Mĭlēō Hălwa, Hălwā Mĭlēō!** ertönt den ganzen Tag über. Auch diese finden sich in Griechenland sehr häufig. Sie beziehen ihre Waaren aus dem Laden des Halwadschians, der unter §. 5. Seite 23 beschrieben ist.

Die Verkäufer von verschiedenen Gebäcken.

Außer den Salebdschi und Halwadschi bemerkt man an Straßen und Plätzen noch eine Menge andrer Leute, welche auf ähnlichen Platten, wie die ersten, eine Menge verschiedenartiger, größtentheils mit Oel zubereiteter Leckereien als Krapfen, Pasteten rc. oder auch geröstete Kichern (Cicer aretinum), Nußkerne, Pignolen feilbieten. — Sie kündigen ihre Waaren nur selten durch Ausrufen an, wechseln häufig ihre Plätze oder ziehen auch wohl manchmal durch die Straßen und haben im Ganzen eben so wenig ein vortheilhaftes Ansehen, als die eben Erwähnten.

Halva mileó !

Verkäufer von Eis und Eiswasser.

Im Sommer ist frisches Wasser ein nothwendiges Bedürfniß und der Genuß mit Eis abgekühlter Getränke gehört zu den angenehmsten Erquickungen. Constantinopel wird mit Schnee versorgt, den man von den Höhen des bithynischen Olymps bringt; Athen erhält sein Eis vom Gipfel des Parnassos, und von den Bergen des hochgelegenen Tripolizza. Mit der Verfertigung des eigentlichen Gefrornen befassen sich hauptsächlich die Kaffeewirthe (Kafedschi). Das Eis aber, und durch Abgießen über den Schnee gekühltes Wasser, wird während der Sommerzeit allenthalben in den Straßen durch herumgehende Verkäufer angeboten. —

Andere Verkäufer bieten ihre Kühlungsmittel, Scherbet, an öffentlichen Plätzen auf kleinen Tische feil, welche mit einem besondern Gestelle versehen sind. An diesem über dem Tische angebrachten Gestelle hängt ein Gefäß, aus dessen Bodenöffnung Wasser in einen untergestellten blechernen Behälter fließt, von welchem aus das Wasser im obern Gefäße immer wieder ergänzt wird.

Die herabträufelnden Tropfen setzen ein kleines Rad in Bewegung, welches an ein daneben angebrachtes Trinkglas streift und auf diese Weise einen klingenden Ton hervorbringt. —

Dieses Glockengetön soll vereint mit der lauten Stimme des Verkäufers die Abnehmer anlocken. Der Erquickungsspender reicht seinen Gästen nicht nur das mit Schnee abgekühlte, reine Wasser, sondern er ertheilt demselben durch Beifügung eines Traubensyrups einen für orientalische Zungen angenehmen Beigeschmack.

Am Rande seines Tisches hat derselbe eine Reihe mit Werg zugestopfter Flaschen voll Trauben- oder Rosinensyrups und eine Anzahl von Trinkgläsern aufgepflanzt. Diese Verkäufer kühlender Wässer finden sich in Griechenland so häufig als in Constantinopel, und Jeder, welcher zur Zeit, als Nauplia der Sitz der Regierung war, sich in dieser Stadt aufhielt, wird sich noch lebhaft des lärmenden Eiswasserkrämers unter der grossen Platane vor dem Landthore mit seinem unsterblichen Wasser (νέρων ἀθάνατον) erinnern können.

Die Sitte, Verkaufsgegenstände durch Ausrufen und Hausiren in Verschleiß zu bringen, ist im ganzen Orient so häufig, daß fast alle Gegenstände, welche zum gewöhnlichen Gebrauche gehören, vor der Hausthüre gekauft werden können. So giebt es denn auch fast keinen in's Conditoreifach einschlagenden Artikel, der nicht auf diese Art feilgeboten würde; doch sind die so eben angeführten Süßigkeitsverkäufer am häufigsten, und sto-

Scherbet.

ßen dem Fremden beim ersten Schritt in den Straßen einer türkischen oder griechischen Stadt auf. Ich halte die Beschreibung der andern Hausirer, welche sich überdies durch kein besonderes Merkmal vor den Erwähnten auszeichnen, für überflüssig.

§. 8.

Türkische Conditorei in Brussa und Smyrna.

Constantinopel kann als das Paris und London des Orients betrachtet werden.

In seinen Besestans (gewölbten Markthallen), die am besten mit den gedeckten Marktgängen oder Hallen in Paris verglichen werden können, sind alle Schätze des Morgenlandes zum Verkauf ausgestellt. Alle diese Herrlichkeiten sind wie auf einem beständigen Jahrmarkte, jedoch so aufgezeichnet, daß die Niederlagen der Waaren einerlei Art immer an einem und demselben Platze beisammen sind, wodurch die Mühe der Nachfrage verkürzt und der Wetteifer der Verkäufer, sich an Gefälligkeit oder auch Wohlfeilheit zu überbieten, vermehrt wird.

Waffen, Stoffe, Pelzwerk, Kleider, Schuhe, Schawle, kostbare Steine, Tücher, Leinwand, Garn, kurz alle

Erzeugnisse der Fabriken und Manufacturen, so des Inlandes oder des Auslandes, die sinnreiche Kunst des Westens und die Pracht des Ostens sind hier neben einander aufgeschichtet. Gold- und Silberarbeiter — Tuch- und Buchhändler, Kürschner und Wechsler u. s. w. folgen hier sich in ganzen Reihen. —

Damascenische Säbel, tatarische Bögen, arabische Lanzen, persische Dolche, Türkisse aus Nischabur, und Rubinen aus Bedachschan, Perlen von Bahrein, Diamanten von Golkonda, Schawle von Angora, von Persien und von Kaschmir, indische Musseline und Kalikos, englische und französische Tücher, deutsche Leinwand und schwedisches Eisen, geschnittener Sammt aus Brussa, Heiks (Beduinenmäntel) aus der Berberei, kurz alle Herrlichkeit, so die Sonne vom Aufgange bis zum Niedergange schaut, findet sich hier zum Kaufe und Verkaufe ausgebreitet.

Wo, wie diese Hammers Werke entnommene Aufzählung türkischer Nothwendigkeits- und Luxusartikel anzeigt, die Producte aller dem türkischen Scepter unterworfenen Länder und anderer Reiche vereinigt sind, da läßt sich auch erwarten, daß Alles vorhanden sei, was orientalische Conditorei-Kunst liefert; um so mehr, da, wie schon erwähnt, die Vorliebe zu Süßigkeiten bei den

Moslims allgemein herrschend ist. Was ich in Constantinopel angetroffen habe, ist eben der Wahrheit ganz getreu beschrieben. Ich habe mich durch den Augenschein überzeugt, daß Brussa, die uralte Hauptstadt des osmanischen Reichs, weder mannichfaltigere, noch schmackhaftere Conditorei-Artikel liefert, so wenig als die große, weltberühmte Smyrna, in welcher ich mich einige Zeit lang aufhielt, ohne neue Erfahrungen in Dem, was ich zum Gegenstande meines Forschens gemacht hatte, zu erhalten.

Eifrig angestellte Fragen bei sachkundigen Männern haben mich in den Stand gesetzt, versichern zu können, daß weder in Adrianopel, Alexandrien, Kahira noch irgend einer andern arabischen und syrischen Stadt eine besondere erwähnungswerthe Confiture verfertigt werde.

Es ist möglich, daß einige Confituren in den östlichen Ländern aus Bananen, frischen Datteln und andern edlen Palmenfrüchten bereitet werden, deren Nachahmung uns wegen Mangels frischen Materials unmöglich ist. Doch kann die Anzahl dieser unnachahmlichen Artikel nur sehr gering sein.

Die Conditorei in Persien steht bei der Aehnlichkeit in den Sitten und Gebräuchen der Perser und Türken auf ungefähr gleich hoher oder vielmehr niederer Stufe.

Auf dem Dampfschiffe, das mich nach Constantinopel brachte, befanden sich als Mitpassagiere einige Engländer, die eine Reise nach Persien beabsichtigten. Einer derselben, Oberst einer persischen Reiterabtheilung, Burgeß mit Namen, hatte sich schon früher mehrere Jahre in Persien aufgehalten, und obgleich anzunehmen war, daß er den Conditorei-Gegenständen keine besondere Aufmerksamkeit gewidmet hatte, so durfte ich doch seiner auf meine Anfragen freundlich ertheilten Antwort Glauben schenken, daß die persische Conditorei mit der türkischen durchaus nicht contrastire, und weder in Teheran, Schiras noch andern Orten eine Leckerei verfertigt würde, die man nicht auch in Constantinopel haben könnte.

§. 9.
Schlußbemerkung.

Man wird aus dem Erzählten ersehen, daß ich, so weit es mir Zeit und Umstände erlaubten, keine Gelegenheit versäumte, eine genaue Kenntniß orientalischer Conditorei-Kunst zu erlangen. Ich wage nicht zu behaupten, daß ich dieselbe in ihrem ganzen Umfange erfaßt und jedes einzelne Fabrikat kennen gelernt habe; doch darf ich als sicher annehmen, daß mir das Wichtigste genau bekannt geworden ist. Das Ergebniß meiner

angestrengten Forschungen von vier Jahren ist demnach folgendes:

1) Die allgemeine Meinung von der hohen Stufe, auf welcher die orientalische Conditorei-Kunst stehen soll, ist übertrieben. Der gewöhnliche französische oder deutsche Conditor liefert aus seinem Laboratorinm Artikel, welche die orientalischen Erzeugnisse nicht nur weit an Mannichfaltigkeit übertreffen, sondern sich durch angenehmern Geschmack und dadurch, daß sie der Gesundheit zuträglicher sind, unserm europäischen Gaumen mehr empfehlen.

2) Bei vielen Confituren, welche unsere europäische Conditorei liefert, namentlich an unsern Conserven, gezogenem Zucker, wohlriechenden Wässern rc., ist der orientalische Ursprung nicht zu verkennen; so wie aber das Mindeste, was wir von den Orientalen gelernt haben, bei uns weiter ausgebildet und zu größerer Vollkommenheit gebracht wurde, so ist es wahrscheinlich auch mit diesen Conditorei-Erzeugnissen ergangen. Vielleicht hat man im Oriente vor 1000 Jahren alle dieselben Artikel genau auf die nämliche Weise, welche heut zu Tage angewendet wird, verfertigt, und vor einem solchen Zeitraume war freilich der morgenländische Luxus mit Leckereien den damaligen unsrigen weit übersteigend.

Meine Vermuthung, daß der orientalische Scheker-dschi seit so langer Zeit keine neuern Producte lieferte, wird dadurch bestätigt, daß fast jede Unterabtheilung der Conditorei-Zunft einen Patron verehrt, der im grauesten Alterhume lebte und von dem geglaubt wird, daß er irgend ein Gebäck zuerst verfertigt habe.

Um nur ein einziges Beispiel aufzuführen, erwähne ich, daß dem Patron der Krapfenbäcker (Lokmadschian) Akasch das Glück zu Theil geworden sein soll, einen Kuß auf das Siegel des Propheten, ein zwischen Muhameds Schultern befindliches Muttermaal, zu drücken, und daß er hierauf seinem Gebäck die Form dieses Muttermaals gegeben habe, in welcher Gestalt es noch heut zu Tage, also nach zwölfhundert Jahren, die Gläubigen genießen.

3) Was die Erzeugnisse orientalischer Conditorei insbesondere betrifft, so lassen sich dieselben füglich in drei Abtheilungen bringen.

Zu der ersten Gattung rechne ich diejenigen, welche bei sorgfältiger Zubereitung und vielleicht mit Hinzufügung einiger verbessernder Ingredienzien neue Artikel für unsere Conditorei-Läden abgeben könnten.

Unter der zweiten Classe begreife ich diejenigen, welche wegen ihres faden oder übersüßen Geschmackes unsern

feinern Gaumen schwerlich zusagen, und demnach keine Nachahmung finden dürften.

Zu der dritten Gattung gehören diejenigen wenigen Artikel, deren Ingredienzien entweder gar nicht, oder doch nur zu sehr kostspieligen Preisen, oder schlecht bei uns zu haben sind, und welche darum schwerlich nachgemacht werden dürften.

Es folgt nun eine Sammlung von Recepten zur Bereitung orientalischer Leckereien.

Jeder, den die Sache interessirt, kann sich durch Ausführung desselben überzeugen, in wie weit mein Urtheil, den Geschmack und die Annehmlichkeit türkischer Confituren betreffend, richtig sei.

Ich darf hoffen, daß man mir im Ganzen beipflichten wird.

Als Anhang und letzten § habe ich die Verfertigung zweier nicht gerade in's Conditorei-Fach unmittelbar einschlagenden Gegenstände, nämlich die Fabrikation von einem Räucherwerke und wohlriechenden Pasten gezeigt; und diesem folgt noch ein türkischer Speisezettel.

Prüfet Alles und das Beste behaltet.

Zweites Kapitel.

Recepte zur Bereitung orientalischer Conditorei-Artikel.

Allgemeine Vorbemerkung.

Ich halte es für nothwendig, darauf aufmerksam zu machen, daß diese Receptsammlung nicht sehr Vieles enthalten wird, was uns ganz neu ist; namentlich gilt dies in Bezug auf die Früchte. Diese werden fast ganz auf dieselbe Weise, wie bei uns zubereitet, und die meisten derselben sind unsern europäischen Obstarten nicht fremd.

Kleinasien und die Gestade des Bosphors sind allerdings reich an mannichfaltigen Obstgattungen. Hier findet der Feigenbaum herrliches Gedeihen, dessen beinahe zehnerlei Arten die köstlichste Gaumenspende im Sommer ist.

Eben so viele Arten zählt man der Kirschen, Pflaumen, der Birnen und Aepfel, ferner Nuß-Gattungen, Mandeln, Mispeln, Quitten, Aprikosen, Pfirsichen, Granaden, Oliven, Maulbeeren, Kornelen, Pinien, besonders aber köstliche Trauben, die an Größe und Süßig-

keit ihres Gleichen suchen. Unter den Gartengewächsen zeichnen sich Melonen und Kürbisse, besonders die länglichten, flaschenartigen, durch ihre Güte aus.

Auch der Sesam, der bei der Bereitung des Halwa eine so große Rolle spielt, gedeiht vortrefflich.

In Bezug auf die Termini technici, muß ich erwähnen, daß der Türke mit den Namen tatlü eine Confiture, mit Receli aber die Compots bezeichnet.

Jedes Glyko, wenn der Zucker noch unter dem Breitlauf ist, wird als Receli, d. i. Compotte aufgetragen. — Behandelt man die Früchte länger, so daß sich die Gährungstheile ausziehen und der Zucker zum starken Breitlauf gekommen ist, so ist dies tatlü (Confiture). Der ganze Unterschied zwischen Receli und Tatlü liegt folglich in den Zuckergraden.

Hält man den Zucker dünn, und man nimmt weniger, so ist die natürliche Folge, daß die Früchte wohl einen angenehmern Geschmack haben, aber sich nur 1 bis 2 Tage halten, was dann Receli heißt.

Tatlü hingegen wird mehrere Tage und mit mehr Zucker behandelt, und wird dann den 6. bis 8. Tag zum starken Breitlauf oder zur schwachen Perle eingekocht; weswegen dieses sich Jahre lang hält, ohne zu verderben, dem Gaumen aber, wegen des dicken Zuckers, unmöglich so zu-

sagen kann, als **Receli**, dessen reiner Geschmack einen bessern Effect macht.

Die Momente der Behandlungsart, den Reifegrad der Früchte, die Entwickelung des Zuckerstoffs der Früchte ꝛc. genauer zu bezeichnen, würde in diesem Werkchen zu viel Platz wegnehmen, und der Recepte sind zu wenige; nur ist zu beobachten, daß, wenn Früchte mehrere Tage im Zucker behandelt werden, eine zweckmäßige Steigerung beobachtet werden muß.

Der Dichtigkeitsgrad des Zuckers bei tatlü ist, wie gesagt, die kleine Perle. Kocht man den Zucker stärker, so candirt er; ist er zu dünn, würde er Säure erzeugen.

Noch bemerke ich, daß tatlü in Trinkgläser gefüllt, und mit Papier verschlossen wird, hingegen **Receli** in Schaalen gleich aufgetragen wird.

So häufig auch der Name Halwa vorkömmt für viele Süßigkeiten, so wird doch im engern Sinne damit ein ganz eigenthümliches Product orientalischer Conditorei bezeichnet.

Bei den Recepten sind Gewichte und Maaße angegeben, die bei uns nicht gewöhnlich sind.

1 Occa hat 400 Dramen.

5½ Dramen = 1 Loth bayerisch.

175 Dramen = 1 ℔ bayerisch.

1 Occa = 2 ℔ 9½ Lth. bayerisch.

Es ist in diesen Recepten die Art und Weise des Verfahrens genau so angegeben, wie dasselbe bei den Orientalen stattfindet, ohne eine Verbesserung von meiner Seite.

Ich mußte indessen, um nicht zu weitschweifig zu werden, mich einzelner Ausdrücke bedienen, die jedem Conditor verständlich sind, für den Laien aber noch eine Erklärung benöthigen.

1. Zuckergrade.

Zum Einsieden der Früchte bedient man sich des geläuterten Zuckers. Diese Läuterung geschieht, indem man den Zucker mit Wasser kocht, dem man etwas geschlagenes Eiweiß beigefügt hat, der kochenden Flüssigkeit dreimal frisches Wasser beigießt, dieselbe sorgfältig abschäumt, und wenn sie hinlänglich gekocht, durch ein Haarsieb filtirt.

Bei der Verwendung des geläuterten Zuckers unterscheidet man verschiedene Dichtigkeitsgrade, deren genaue Kenntniß unumgänglich nothwendig ist.

Der erste Grad, („Breitlauf") ist vorhanden, wenn der kochende Zucker nicht mehr tröpfelnd, sondern etwas breit vom Löffel läuft.

Der zweite Grad („die kleine Perle") stellt

sich nach einigen Minuten längern Kochens ein, der Zucker fällt in kleinen Perlen vom Löffel und zieht einen ganz fein gesponnenen Faden.

Ist der Faden länger und zäher, und die Perle größer, so hat sich der dritte Grad („die große Perle") eingestellt.

Unmittelbar hierauf stellt sich der vierte Grad („der Flug") ein.

Bläst man nämlich gegen den vorher eingetauchten Schaumlöffel, oder schleudert man denselben, so fliegt der Zucker in größeren oder kleinern Blasen auf, weswegen man auch Unterschied zwischen dem größeren und kleineren Flug macht.

Bei weiterem Kochen stellt sich ein noch höherer Grad, „Bruch" genannt, ein. Taucht man nämlich den nassen Finger oder ein Hölzchen schnell in den heißen Zucker, und hierauf wieder in kaltes Wasser, so verhärtet sich der Zucker augenblicklich so, daß er krachend bricht.

Bei weiterm Sieden würde der Zucker den Karmel erhalten und dann verbrennen.

2. Blanchiren.

Unter Blanchiren der Früchte versteht man die Behandlung derselben, um sie weich zu machen.

Dies geschieht dadurch, daß man die Früchte längere oder kürzere Zeit kocht, und dann ins Wasser legt. Orangenschaalen, kleine grüne Orangen (Cedrat), Aepfel, Birnen und Quitten werden länger gekocht, bei ohnehin weichen Früchten, z. B. Aprikosen, Pfirsichen 2c., ist es schon hinreichend, wenn dieselbe nur im Wasser stark heiß werden.

§. 1.
Früchte.
Arten der Quittenbereitung.

Die Quitten bereitet der Orientale sowohl auf die unsern Recepten beinahe ganz entsprechende Weise, als auch auf folgende eigenthümliche.

Nach unsern Recepten:

1. Weiße Quitten in Schnitzen.

Reife Quitten schneide in 4 Theile, schäle dieselben, schneide sie der Länge nach, damit der Zucker besser eindringen kann, und lege sie in kaltes Wasser; bringe alsdann einen Kessel Wasser recht in's Kochen, werfe die Quittenschnitzen hinein und lasse sie so lange kochen, bis sie weich sind.

Um ihre Weiche zu erproben, spieße sie mit einem

gespitzten Hölzchen an, und wenn sie leicht von demselben abfallen, so betrachte sie als fertig, und lege sie gleich in frisches Wasser. Befühle aber jedes Schnitzchen eigens, damit durchaus kein hartes darunter ist. —

Sind sie im frischen Wasser erkaltet, so lege sie in geläuterten heißen Zucker und behandle sie darin bis zu 8 Tagen. —

Einen Tag gieße den Zucker über die Quitten, und den andern lasse die Quitten mit aufkochen, und fahre so fort, bis der Zucker hinreichend dick ist.

2. Rothe Quitten.

Sollen die Quitten roth werden, so schütte am letzten Tage etwas Cochenille in den Zucker, und lasse die Quitten mit aufkochen, wodurch sie die schönste Röthe erhalten.

3. Quitten-Gelée (aiva murabasi), weiß (bejas), roth (kirmisy).

Gewinne eine Occa Quitten- und eine Occa Aepfelsaft auf folgende Weise:

Die Quitten oder Aepfel schneide in kleine Stückchen, gieße Wasser darauf, daß dasselbe die Quitten oder Aepfel bedeckt, und lasse sie kochen, bis sie ganz weich sind, wo der Saft fertig ist. Filtrire alsdann diesen

Saft, gieße ihn zu einer Occa, zu starkem Fluge gekochten Zucker, und koche ihn dann so lange, bis der Saft gelirt. —

Versäume jedoch das immerwährende Abschäumen nicht. Den Zucker nimm, auch ohne ihn zu läutern, jedoch in demselben Gewichts-Verhältnisse.

4. Türkisches Glyko (weiß).

Schneide die Quitten fein auf einer, einem Reibeisen ähnlichen Maschine, koche etwas Zucker, thue die Quitten hinein, und lasse sie so lange kochen, bis der Zucker die gehörige Dicke (Breitlauf) hat, und setze etwas Citronensaft und Zucker bei, bevor das Glyko fertig ist.

Auf diese Weise erhält man das gewöhnliche türkische Glyko.

5. Dasselbe (roth).

Manipulire, wie bei Fertigung des weißen (4); nur mische etwas Cochenille bei, und du erhältst das verlangte rothe Quitten-Glyko.

Beschreibung der Maschine für das Glyko.

Die Maschine, welche angewendet wird, Glyko zu schneiden, gleicht unserm europäischen Reibeisen, welches jedoch von Messingblech sein muß.

Die Löcher sind von oben nach unten, zwar senkrecht, jedoch ebenlaufend, und die auf demselben geriebene Frucht zeigt sich in länglichen Stückchen.

In Ermangelung einer solchen Maschine bedient man sich auch eines Messers.

6. Weichseln und Kirschen = Glyko (γλυκα, Kires tatlü).

Zu einer Occa ausgekernter Weichseln oder Kirschen nimm ¾ Occa Zucker. — Wenn der Zucker zur Perle gekocht ist, so schütte die Weichseln hinein, überkoche das Ganze, nimm den Schaum sorgfältig ab und lasse es einen Tag stehen. Dann schütte den Zucker ab, koche ihn zur Perle, setze die Weichseln wieder hinzu und koche sie mit, bis der Zucker hinreichend dick ist.

Während des Kochens setze den Kessel öfters ab und nimm den Schaum mit Fließpapier hinweg; fülle endlich die Confiture in Trinkgläser, die mit in Spiritus getauchtem Papier zu belegen sind.

7. Kaisi tatlü (Aprikosen).

Die Aprikosen werden halbirt, oder auch ganz eingesotten. — Sie werden im Wasser blanchirt, oder auch, wenn sie sehr weich sind, gleich anfangs zu Receli mit Zucker behandelt.

Gieße den zur Perle gekochten Zucker über die Früchte, koche sie etwas mit auf, und lasse sie 24 Stunden stehen; den zweiten Tag gieße alsdann den Zucker ab, und koche ihn etwas dicker, schütte ihn alsdann wieder hinzu und wiederhole dies Verfahren sechs Tage lang in der Art, daß die Früchte etliche Male etwas aufgekocht werden, und der Zucker wird so die gehörige Dicke (Breitlauf) erhalten. Man fülle dann die Frucht ein, und gieße den Zucker darüber.

8. Pfirsiche-Confitur.
(scheftali Tatlü.)

Behandle die Pfirsiche in derselben Art wie die Aprikosen. Nr. 7.

9. Grüne Mandeln-Confitur.
(Zagla Badem tattlesy.)

Blanchire die grünen Mandeln, deren Kern noch ganz weich seyn muß, d. i. koche sie weich, lege sie in frisches Wasser, behandle sie dann im Zucker wie die Aprikosen. Nr. 7.

10. Aepfel-Glyko (weiß).
(Bejas elma Receli.)

Aepfel behandeln die Türken meistens als Receli, nur selten als tatlü. — Halbire und schäle Aepfel, blanchire

dieselben in Wasser, welchem etwas Zucker beigesetzt ist, richte sie auf Schüsseln, und gieße von dem Aepfelsyrup, den du noch etwas einkochen mußt, darüber. — Statt des Syrups nimmt man aber auch ein Aepfel-Gelée, welches, wenn das Compot kalt ist, darüber gegossen wird. — Die Behandlung des Aepfel-Gelées ist dieselbe, wie bei dem Quitten-Gelée Nr. 3.

11. Aepfel als Confiture (tatlü).

Schäle die Aepfel, ohne sie zu zerschneiden, blanchire selbe im Wasser, und behandle sie so 8 Tage im Zucker nach der Art der Quitten Nr. 1.

12. Aepfel-Glyko (roth).
(Kirmisy elma Receli.)

13. Aepfel-Confiture (roth).

Behandle auf dieselbe Weise wie Nr. 10 und 11, nur daß du bei diesem zuletzt etwas Cochenille beisetzest.

14. Citronenblüthe-Glyko.
(Leimon tschitscheji tatlissi.)

Setze einen Kessel Wasser auf's Feuer, bringe in selben den Saft von 3 — 4 Citronen. —

Ist das Wasser im Kochen, so werfe in dasselbe die schönsten, frischgepflückten Citronenblüthen, lasse sie darin so weich werden, daß sie sich mit dem Finger zer-

reiben lassen, und lege sie dann in frisches Wasser. Hierauf gieße das Wasser ab, thue die Blüthe in ein Geschirr, gieb noch etwas Citronensaft dazu, und lasse sie so einige Minuten liegen, und übergieße sie alsdann noch einige Male mit frischem Wasser. Bringe dieselbe hierauf in eine reine Schüssel, gieße geläuterten Zucker darüber, und stelle sie, blos mit Papier überdeckt, über Nacht an einen kühlen Ort.

Hast du dieses befolgt, gieße den Zucker ab, koche ihn, nachdem er etwas abgekühlt, wieder darüber, und du hast das **Receli** fertig. — Wiederholt man dieses noch einige Male, bis der Zucker den starken Breitlauf hat, so ist es **tatlü**.

15. Orangen=Glyko.
(Portugal tatlissi.)

Süße Orangenschalen werden länglicht fein geschnitten und blanchirt; sind sie weich, so kühlt man sie in frischem Wasser ab, thut sie dann in geläuterten Zucker und kocht sie in demselben, bis der Zucker den Breitlauf hat. — Zu 1 Occa Orangen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Occa Zucker. — Dieses füllt man in Trinkgläser wie die übrigen.

16. Bittere Orangen.

(Turundsch.)

Diese erfordern beinahe dieselbe Behandlungsweise, wie die süßen; nur daß diese auf einem Reibeisen leicht abgerieben und dann einen Tag lang gewässert werden, damit sich das Herbe herauszieht, welches durch das öftere Wechseln des Wassers geschieht. — Alsdann koche selbe so lange in geläutertem Zucker, bis dieser den Breitlauf hat, fülle sie dann ein, und du hast das verlangte bittere Orangen-Glyko.

17. Orangenschalen

ganz und in Viertheilen.

Diese behandelt der Türke ganz auf dieselbe Weise wie die Europäer. —

Nimm die Schale der Orange in vier Theilen ab, setze sie in einem großen Kessel auf einen Windofen und koche sie mit Regenwasser weich; da aber manche Gattungen Orangenschalen 6 bis 9 Stunden fortwährend kochen müssen, bis sie weich werden, und nicht aus dem Sud kommen dürfen, so ist es nothwendig, daß du immer noch einen andern großen Kessel mit kochendem Wasser erhältst, um das eingekochte Wasser zu ersetzen. —

Spießest du mit einem Hölzchen die Schalen an, und sie fallen leicht weg, so sind sie als genug blanchirt zu be-

trachten und sogleich in frisches Wasser zu legen, worin du sie einige Stunden liegen lassen kannst. —

Am besten ist es, wenn man einen Brunnen hat, um frisches Wasser darauf laufen lassen zu können, besonders bei Früchten, die sehr bitter sind, oder zur Erhaltung der grünen Farben mit dem Zusatz von Salz oder Essig blanchirt werden müssen.

Nun richte die Schalen in Töpfe oder Schüsseln, gieße kalten geläuterten Zucker darüber, koche ihn während 6 — 8 Tagen täglich etwas dicker, und schütte ihn nach dem Sude jedesmal wieder darüber, dann fülle die Schalen ein und mache ein paar Späne in den Topf, damit sie alle im Zucker bleiben, und nicht die obere Lage schwimmend über den Zucker gehoben wird.

18. Kleine grüne Pomeranzen und Citronen.

Diese, wenn sie noch klein sind, koche weich, wässere sie 4 Tage in frischem Wasser, behandle sie dann im Zucker wie die Orangenschalen. Nr. 17.

19. Erdbeeren-Glyko.

(Fraula tatlissi.)

Auch diese werden ganz nach europäischer Weise behandelt. Koche ¾ ℔ Raffinade-Zucker zum starken Fluge

oder zum schwachen Bruch, schütte dann 1 ℔ schöne reine Gartenerdbeeren hinein, lasse das Ganze überkochen und gieße es dann in eine Schüssel. — Am folgenden Tage gieße die Erdbeeren auf einen Seiher, koche den Zucker zum Breitlauf, thue die Erdbeeren dazu und lasse sie mit aufstoßen. Sollte der Zucker nicht dick genug seyn, so wiederhole dieses Verfahren. Schwinge den Schaum zusammen, nimm ihn mit Fließpapier ab, und fülle das ganze in steinerne Töpfe oder Gläser. —

20. Ananas-Glyko.

Schneide Ananas in kleine Stückchen und koche sie in geläutertem Zucker, bis derselbe den Breitlauf hat, so hast du das türkische Ananas-Glyko.

21. Rosen-Glyko.
(Gül scheker.)

Schneide das untere Weiße und Gelbe der Rosenblätter ohngefähr ein Drittel ab, und wiege von dem oberen rothen geschmackvolleren zärteren Theil ohngefähr 100 Dramen, bringe sie in eine Schüssel, arbeite 100 Dramen gestoßenen Zucker darein, und mische den Saft einer Citrone nebst etwas Wasser darunter, bis der Saft ganz in die Blätter gedrungen, rühre diese Mischung vermittelst eines Spatels öfters um, und lasse sie so 2

Stunden lang stehen. — Alsdann koche ungefähr 250 Dramen Zucker in einem verzinnten Kasserol zum Breitlauf, thue die beschriebene Mischung von Rosenblättern hinein und koche diese bei starkem Feuer, rühre die Mischung aber fleißig mit einem Spatel um, damit sie nicht anbrenne. — Jedoch darf dieselbe nicht zu lange kochen, damit sie nicht etwa die Farbe und den Geschmack verliere.

22. Schemsie Gül scheker

unterscheidet sich von dem vorhergehenden blos durch den eigenthümlichen Geschmack und seine schönere Farbe, welche du ihm auf folgende Weise beibringst. — Nimm eine Quantität Rosenblätter, ungefähr 100 Dramen, werfe selbe in 200 Dramen heißen Wassers, presse den Saft nun gut durch ein Tuch, mische etwas Citronensaft darunter und setze diesem Saft bei Bereitung eines Glykos statt des in Nr. 21 beschriebenen, frisches Wasser bei, wodurch natürlich der Geschmack bedeutendere Stärke erhält, als bei dem vorhergehenden. Diese Art bezeichnet der Türke mit dem Namen Schemsie Gül scheker.

23. Gül ruppu.

Der Türke giebt bei Bereitung dieses Rosenblätter in kochendes Wasser, setzt das verzinnte Kasserol ab und

preßt den Saft gut durch ein Tuch, setzt etwas Citronensaft bei, und seine Gül ruppu ist fertig. Diese Farbe gebraucht er namentlich zu Scherbets und zu verschiedenen andern Conditorei-Artikeln.

24. Salbey-Glyko.

Pflücke die Beeren-Bohnen von Salbey (fuska milla) im Monate Mai, und blanchire sie in Lauge. Setze reine Lauge auf's Feuer, wirf, wenn diese heiß ist, die Salbeybeeren hinein, und setze das Kasserol ab, damit sie nicht zergehen, ziehe alsdann die Schalen ab und wässere sie in frischem Wasser.

Nun behandle sie so lange in geläutertem Zucker, bis derselbe zum Breitlauf gekommen ist, was in etwa 4 — 6 Tagen geschieht.

25. Hunab tatlissi.

(Cornelkirschen.)

Die Behandlungsweise ist dieselbe wie bei Nr. 24. (Salbey-Glyko.)

26. Zam Fistick tatlissi.

(Glyko von frischen Pignolen.)

Nimm eine Occa Zucker, eine Occa Pignolen, läutere den Zucker, setze etwas Citronensaft bei und koche ihn mit

den Pignolen, bis der Zucker den Breitlauf hat, und du hast das verlangte Glyko.

27. Koruck.

(Saure Trauben.)

Werden ganz auf die Art, wie in Europa die Stachelbeeren behandelt.

Kerne die noch nicht völlig zur Reife gekommenen Trauben aus und setze sie in einem Kessel mit Wasser auf's Feuer; lasse sie aber nicht kochen.

Gieb etwas Salz oder Essig bei, damit sie schön grün bleiben. Sobald sie blanchirt, d. h. weich sind, nimm sie heraus, und lege sie einige Zeit in frisches Wasser, wodurch sich der Essiggeschmack wieder verliert. Später lege sie in geläuterten Zucker, gieße den Zucker Tags darauf ab, koche ihn zum Breitlauf und gieße ihn wieder darüber, nachdem er etwas gestanden. — Dieses wiederhole noch einige Tage, bis der Zucker die gehörige Dicke, d. i. den Breitlauf hat.

28. Cedrat in Stückchen.

Im Oriente wird auch Cedrat in Stückchen eingesotten und zwar auf folgende Weise:

Schneide Cedrat in Stückchen, schäle sie und koche sie weich. Lege die blanchirten Stückchen in's Wasser

und lasse sie einige Stunden liegen, wodurch sie ihren bitteren Geschmack verlieren. Hierauf bringe sie in Zucker und behandle sie darin 4 — 6 Tage, bis der Zucker zum Breitlauf worden ist. —

29. Cedrat-Glyko
mit etwas bitterm Geschmacke.

Die besten Cedrats werden fein abgeschält, dann auf der Seite 47 beschriebenen Maschine gerieben, daß es längliche und feine Stückchen giebt.

Diese nimm und koche sie in geläutertem Zucker auf starkem Feuer, bis der Zucker den Breitlauf hat. Auf 200 Cedrats kommen ungefähr 300 Dramen Zucker. Zuletzt thue etwas Citronensaft und Orangen-Wasser dazu, koche es noch einmal auf und das Cedrat-Glyko ist fertig.

Der Citronensaft giebt dem Glyko einen etwas besseren Geschmack, und hält den Zucker von Candiren ab.

30. Cedrat-Glyko
(süßes).

Das Schälen und Hobeln, resp. Reiben der Frucht, bleibt sich hier gleich; nur kocht man, wenn man das Glyko süß haben will, diese feinen Cedrats erst in Wasser weich und thut sie dann in frisches Wasser. Das

Blanchiren und Wässern nimmt der Cedrat viel von ihrem bittern Geschmacke.

Nun setze in demselben Verhältnisse, wie bei den bitteren, Zucker auf das Feuer und koche ihn zum Fluge, werfe dann die Cedrats hinein und koche sie ebenfalls, bei öfterem Umrühren, bis der Zucker zur Consistenz (Breitlauf) eingekocht ist.

Auch hier setze etwas Citronensaft und Orangenwasser kurz vor dem Absetzen bei. Hiebei muß bemerkt werden, daß der Zucker nicht über dem Breitlauf eingekocht seyn darf, sonst würde er candiren.

31. Veilchen.

Koche 100 Dramen Veilchenblätter mit ungefähr 200 Dramen Wasser, bis die Blättchen weich sind, was ungefähr in 2 Stunden geschehen kann.

Presse dieses durch ein Tuch, und setze dem abgelaufenen Safte ohngefähr 1 — 1½ Occa Zucker bei, welcher dann aufgekocht und abgeschäumt wird.

Nachdem der Schaum abgenommen, setze die gekochten Veilchen hinzu, koche dieses Compot nochmals gut durch einander und fülle es so ein. —

Viele geben etwas Cochenille dazu, um die Farbe zu erhöhen. — Dieses Glyko bereitet der Türke mit vie-

ler Vorsicht, indem er behauptet, daß es die Eigenschaft besitze, kleine Haare an sich zu ziehen.

32. Melonen=Glyko.

Melonen werden in Stückchen geschnitten, das Härteste und Weichste abgeschält, blanchirt und einige Tage nach beschriebener Weise wie Nr. 17. (Orangenschalen in Zucker) behandelt.

33. Kärbüs tatlissi.
(Wasser=Melonen.)

Blanchire das Weiße von den Melonen und behandle es im Zucker wie Nr. 17. beschrieben wurde.

34. Datteln=Receli.
(Churma recelissi.)

Ein Compot, mehr in Griechenland vorkommend.

Kerne Datteln aus, fülle sie mit Pignolen, und lege sie in zum Breitlauf gekochten Zucker, lasse etwas mit anziehen und dressire sie nach dem Erhalten in Porzellanschaalen.

§. 2.

Scherbet.

Den Türken verbietet seine Religion den Genuß geistiger Getränke, er sucht sich daher auf eine andere

Weise zu entschädigen und giebt seinem Wasser durch Beifügung verschiedener Ingredienzen einen den Gaumen kitzelnden Geschmack.

Jedes Getränk wird mit dem Namen Scherbet bezeichnet. — Im engern Sinn versteht man aber darunter ein Wasser, das durch irgend eine Beifügung einen eigentlichen Geschmack erhalten hat, also auch flüssige Arzneien, ja sogar gebrannte Wasser, mit welchen der Moslim ungeachtet des nachdrücklichen Verbots geistiger Getränke, gar oft das Wort des Korans umgeht, indem er dieselben für ein Heilmittel erklärt. —

Daher theilt sich die Zunft der Scherbet-Bereiter in mehrere Classen ab. —

Mit den Verfertigern medicinischer Scherbete haben wir hier nichts zu thun, und erwähnen blos des der Conditorei-Kunst angehörenden Fabrikanten und der Verschiedenheit der Behandlung der Scherbets untereinander selbst. —

Der Scherbetdschian, welcher sich ausschließlich, nur mit Bereitung der Scherbets beschäftigt, schenkt selbe im Laden aus, doch auch der Zuckerbäcker (Schekerdschian), bereitet dieselben im Einzelnen, besonders die feinern Arten. — Auch auf den Straßen wird auf eigens hiefür ein-

gerichteten Tischen durch Schnee gekühltes und mit Frucht-Scherbet der gröbsten Art vermischtes Wasser feilgeboten.

Kein Conditorei-Artikel erfreut sich einer so großen Mannichfaltigkeit, als die Scherbets.

Bei meinen Nachforschungen wurde ich mit einer solchen Menge von Scherbet-Namen bekannt, daß ich fast den Muth verlor, in das Detail derselben einzugehen. Bei genauerer Untersuchung fand sich aber die Sache weit einfacher, als sie anfangs schien. Der Scherbet ist nämlich nichts Anderes als eine unsern Conserven ähnliche Mischung von Frucht- und Pflanzensäften, Zucker, auch wohl wohlriechendem Wasser, Oelen, Blumen, Thee, Moschus Ambra, Saleb, Mandeln rc. —

Die Scherbet-Art (Lohuk Scherbet) ist sehr weich, wird in Gläsern aufbewahrt und präsentirt, aus welchen man ihn löffelweise genießt und darauf ein Glas Wasser zu sich nimmt oder denselben in das Wasser einrührt. Es giebt eine Menge solcher Lohuk Scherbet, die sich nicht in der Bereitungsweise, sondern blos in den Ingredienzien von einander unterscheiden.

Ihre Mischung ist dieselbe, wie bei den europäischen Conserven, nur mit dem Unterschiede, daß unsere Con-

serven, die die Türken mit dem Namen Sert Scherbet bezeichnen (harter Scherbet), hart sind und Lohuk weich.

Da Lohuk Pomade heißt, so hat dieser Scherbet von dieser seinen Namen, und wirklich nicht mit Unrecht; denn die Masse gleicht ganz einer Pomade, bereitet durch Mischung einer Masse Citronensaftes, Flüssigkeiten, Früchtensäfte ꝛc. ꝛc.

Im Winter wird Lohuk Scherbet etwas weicher gehalten, als im Sommer, weil er im Sommer leichter sauer wird, wenn man denselben zu dünn hält. —

Man füllt ihn, wenn er fertig ist, gewöhnlich in Trinkgläser, auch manchmal in porzellanene Schaalen, und bedeckt ihn mit Papier, wie man ihn auch in allen Läden der orientalischen Conditorei-Künstler in Menge aufgestellt sieht. —

Nur die vorzüglichsten, die ich in Constantinopel kostete und mir in genauen Recepten sammelte, führe ich hier an, und der Leser wird finden, daß, wenn er einige zuzubereiten versteht, er alle Lohuk Scherbet mit der größten Leichtigkeit verfertigen kann. —

Die Weiche der Scherbets bei ihrem ersten Ausgusse ist nicht gnügend, sondern es muß bei deren Zubereitung die Masse so getroffen werden, daß es sich auch Wochen lang hält, und gleich weich, gleich zart bleibt.

a. Lohuk Scherbete.

1. Lohuk Scherbet mit Orangenwasser.

(Weiß.)

Ohngefähr $\frac{3}{4}$ Occa Zucker koche zum Fluge. Sobald du dasselbe vom Feuer nimmst, gieb $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liqueurgläschen voll Citronensaft dazu. —

Dieses muß in jedes Lohuk Scherbet.

Halte die Pfanne in's Wasser, bis sie etwas erkaltet, tablire und rühre den Zucker, bis er anfängt dick zu werden, alsdann gieße so viel Orangenwasser hinein, daß der Scherbet beim Ausgusse nicht fest wird, sondern weich und einer pomadeartigen Masse ähnlich wird.

Die Türken bereiten selben in ziemlich großen Quantitäten nicht selten vor ihren Läden auf der Straße in großen verzinnten Kesseln. —

Sie tabliren und rühren den Zucker mit einem großen Spatel mit einer Gewandtheit, welche beweist, daß sie selben sehr häufig fertigen.

Sie bedienen sich auch sehr gern des Eises, statt des frischen Wassers, um den Kessel darauf zu stellen, damit der Zucker schneller abgekühlt und ihr Scherbet zarter und feiner werde. —

Im Winter machen sie denselben, wie schon gesagt, etwas weicher, als im Sommer, weil die gar zu wei-

chen Lohuk Scherbets in der großen Sommerhitze der Gährung leichter ausgesetzt sind.

Diese Weiche aber wird durch Beimischung flüssiger Bestandtheile, von denen der Scherbet hauptsächlich seinen Namen führt, hervorgebracht; z. B. zu Orangen-Scherbet mischen sie Orangenwasser, zu Fruchtscherbet Früchtesaft, zu andern Scherbets mit wohlriechenden Oelen nimmt man reines Wasser.

2. Lohuk Scherbet mit Orangen-Oel und
3. Lohuk Scherbet mit Zimmt-Oel,

werden gleich den eben beschriebenen zubereitet, nur lasse man hier, wo einige Tropfen Oel hinreichen, dem Scherbet den eigentlichen Geschmack zu geben, und kein riechendes Wasser beigesetzt wird, den Zucker nicht zum Fluge, sondern blos zur Perle kochen, und ersetze alsdann die besagten flüssigen Bestandtheile mit reinem Wasser, damit der Scherbet nicht hart werde, sondern recht weich und zart bleibe.

4. Lohuk Scherbet mit Rosenwasser (rosenroth).

Dieser unterscheidet sich von Nr. 1. blos durch die Mischung von Rosenwasser, statt des Orangen-Wassers; etwas Cochenille, Carmin oder durch den Beisatz der unter

den Früchten beschriebenen Rosenfarbe Seite 55 Nr. 23. (Gül ruppu), jedoch in nur geringem, zur Erzeugung der Farbe erforderlichem Quantum, die übrige Behandlung bleibt der von Nr. 1. gleich.

5. Mit Rosenöl (rosenroth).

Behandlung wie Nr. 3. (Scherbet von Zimmtöl), nur daß diesem die schöne rothe Farbe gegeben wird.

6. Gülgüli Theriaki Scherbet.

Nimm eine Occa Zucker, 25 Dramen Rosenwasser, zerreibe so viel als ein Weizenkörnchen Opium, ebensoviel Ambra mit etwas Wasser, und setze es fein zerrieben mit etwas Cochenille dem Zucker bei.

Die übrige Behandlung bleibt sich gleich, wie die bei Nr. 1.

7. Mit Limoniensaft (weiß).

Hier bleibt die Behandlung dieselbe, nur wird, um ihm den eigentlichen Geschmack zu geben, ein größeres Quantum Limoniensaft beigefügt; Farbe erhält diese nicht.

8. Von Limonien (gelb).

Behandlung wie bei Nr. 7; nur daß dieser Scherbet mit leicht auf Zucker abgeriebenen Citronen gefärbt wird.

— Der Beisatz von diesen abgeriebenen Citronen genügt, sobald das gehörige Gelb hervorgebracht ist.

9. Mit Orangensaft (weiß) und
10. Orangen (gelb).

Diese beide Scherbets werden den Limonien-Scherbets Nr. 7 und 8. ganz gleich bereitet; nur nimm hier statt Citronen — Orangen. —

11. Mit Vanille (weiß oder roth).

Dieser Scherbet wird theils roth, theils weiß zubereitet und der Geschmack wird durch den Zusatz von Vanille-Saamen oder auch Vanille-Wasser gegeben.

Die Behandlung wie Nr. 1. —

12. Mit Saleb.

Hier wird pulverisirter Saleb beigemischt, etwa 32 Dramen zu einer Occa Zucker. —

Die Farbe wird nach Belieben gegeben.

13. Mit Thee.

Mische etwas starken grünen Thee bei, und gieb diesem eine beliebige Farbe.

14. Von bittern Mandeln oder frischen Pignolen.

Bittere Mandeln oder Pignolen werden mit Wasser gerieben und der ausgepreßte dicke Saft dem Scherbet, als die bezeichnete Flüssigkeit, zugegossen.

15. Pistazien (Fistik Scherbet).

Die Pistazien werden abgezogen, mit Wasser verrieben und der dicke Saft dem Zucker beigemischt, mit Spinatfarbe das natürliche Grüne wieder hervorgebracht und zuletzt etwas fein geriebener Ambra beigesetzt.

Die übrige Behandlung bleibt sich gleich, nur gießt man hier so viel von besagtem Pistazien-Wasser bei, bis der Scherbet seine gehörige Weiche hat.

16. Von Chocolade.

Wenn der Zucker tablirt ist, wird mit Wasser aufgelöste Chocolade beigemischt. Das Verhältniß ist Geschmackssache; in der Regel nimmt man hier mehr Chocolade und weniger Zucker.

17. Mit frischen Rosen.

Frische Rosen werden mit etwas Wasser warm gemacht, ausgepreßt und mit etwas Citronensaft vermischt; dieses wird dem Scherbet mit etwas Rosenwasser beige-

gossen und mit Cochenille so lange nachgeholfen, bis der Scherbet die schöne Rosenfarbe erhalten hat.

18. Vom Veilchen (blau).

In Ermangelung frischer Blumen nimmt man hier gestoßene Veilchenwurzeln.

19. Von Jasmin und
20. von Reseda.

Behandle sie ganz nach der Veilchen von Nr. 17.

21. Vom Opium (afium scherbet).

Etwas Opium beigemischt, die Behandlung wie oben.

22. Newrusi-Scherbet.

Hundert Dramen Zucker koche zum schwachen Fluge, gieb in der Größe von 2 Weizenkörnern Moschus und Ambra in der Größe von 4 Weizenkörnern hinein, tablire dieses nach beschriebener Weise, und hilf mit etwas Wasser nach, damit es nicht fest wird.

Vor dem Ausgießen thue etwas Goldschaum hinzu. Auch in diesem darf wie in allen Lohuk-Scherbets der Citronensaft nicht vergessen werden.

Dieser Scherbet genießt der Türke ohngeachtet seiner

im Mutterlande ohnedies sehr reizbaren Natur sehr häufig.

23. Thewamisk Scherbet.

Ein sehr beliebter Scherbet, welcher sehr häufig in Edre gefertigt wird. — Die Bestandtheile sind Extract und etwas Moschus.

24. Von Saurachbeeren.
25. „ Erdbeeren.
26. „ Ananas.
27. „ Weichseln.
28. „ sauren Granatäpfeln.
29. „ sauren Trauben.
30. „ Aprikosen.
31. „ Pfirsichen.
32. „ Pflaumen.
33. „ Bananen und
34. „ Datteln.

Dieses wären nun die Lohuk-Scherbets, die im Oriente einen Hauptzweig der türkischen Leckereien ausmachen.

Von diesen gehen wir nun zur zweiten Art, nämlich:

b. Sert Scherbet.

Deren Conserven sind ganz europäischer Art und sie erhalten diesen Namen höchstens durch die Verschie-

denartigkeit ihrer Form, weniger durch die der Bereitung. —

Der Türke schneidet sie gewöhnlich in Spitzweck, der Europäer länglich oder ganz viereckig.

Sert heißt hart, und darin besteht hauptsächlich der Unterschied von den Lohuk-Scherbets. —

Also nur die Behandlung dieser Scherbets.

Wie wird dessen Härte erzweckt?

Dieses geschieht dadurch, daß man die Zusätze von Flüssigkeiten, namentlich den Citronensaft, welchen man bei Lohuk Scherbet beigefügt, um es weich zu erhalten, wegläßt, und blos so viel Flüssigkeiten hinzuthut, damit der Scherbet nicht hart werde. Zur größern Deutlichkeit führe ich hier die Behandlung eines Sert Scherbet an, nach welcher alle andern Gattungen bereitet werden, jedoch immer mit Rücksicht auf Geschmack und Farbe, wie es bei den vorhergehenden Lohuk Scherbets schon angeführt worden.

Der Türke bereitet diese Scherbets gewöhnlich in verzinnten Kesseln ohne Handhaben, vor den Thüren seines Ladens, und zwar auf folgende, auch bei den Europäern gebräuchliche Weise. —

1. Sert Scherbet mit Orangenwasser (weiß).

Koche eine beliebige Quantität Zucker zum Fluge (je feiner der Zucker, desto schöner weiß wird der Scherbet); nun reibe (tablire) mit einem hölzernen Spatel den zum Fluge gekochten Zucker, bis sich an den Wänden des Kessels ein Mehl bildet, welches du immer in den Zucker einrühren mußt, wodurch der Zucker in Stocken kömmt. —

Nebenbei setze gleichzeitig etwas Orangen-Wasser bei, gerade so viel, daß der Scherbet nur fest wird, dabei aber immer noch zart bleibe und einen angenehmen Geschmack erhalte. —

Durch zu vielen Beisatz von Orangenwasser würde der Scherbet (siehe die Behandlungsart des Vorhergehenden) weich bleiben, folglich eher **Lohuk** als **Sert Scherbet** ähnlich werden, ohne eines oder das andere zu sein. —

Wenn nun der Zucker eine Weile tablirt ist und anfängt, dick zu werden, dann gieße ihn drei Messerrücken dick auf eine Marmorplatte, lasse ihn einige Augenblicke stehen und ritze dann mit einem Messer rautenförmige Figuren, lasse es alsdann ganz kalt werden, breche es, und du hast den **Sert Scherbet** fertig.

2. Sert Scherbet mit Orangenöl.
3. „ „ „ Zimmtöl.
4. „ „ „ Rosenwasser.
5. „ „ „ Rosenöl.
6. Gülgüli Theriaki Scherbet.
7. Sert Scherbet mit Limoniensaft.
8. „ „ „ „ gelb.
9. „ „ „ Orangensaft.
10. „ „ „ „ gelb.
11. „ „ „ Vanille (weiß und roth.)
12. „ „ „ Saleb.
13. „ „ „ Pistazien (Fischtik Sbet.)
14. „ „ „ bitteren Mandeln.
15. „ „ „ frischen Rosen.
16. „ „ „ Veilchen.
17. „ „ „ Jasmin.
18. „ „ „ Reseda.
19. „ „ „ Opium.
20. „ „ „ Saurachbeeren.
21. „ „ „ Erdbeeren.
22. „ „ „ Ananas.
23. „ „ „ Weichseln.
24. „ „ „ sauren Granatäpfeln.
25. „ „ „ unreifen Trauben.
26. „ „ „ Aprikosen.
27. „ „ „ Pfirsichen.
28. „ „ „ Pflaumen.
29. „ „ „ Datteln.

Alle diese Sert Scherbets werden den hier beschriebenen Scherbets mit Orangenwasser (Nr. 1.) ganz gleich bereitet, nur mit Rücksicht auf Geschmack und Farbe, welche letztere jedesmal nach dem Geschmacke gegeben wird.

Etwas von dieser Behandlungsweise abweichend ist die

30. Chocolade-Scherbet.

Hierzu nehme 1 Occa Chocolade, mache sie weich, mische darein etwa 1 Occa gestoßenen Zuckers und so viel Wasser, daß es eine dickflüßige Masse giebt, und koche es so lange auf dem Feuer, bis es sich in kleine Fäden ziehen läßt. —

Tablire es an den Seiten der Pfanne, bis es dick ist, und gieße die Masse in Papierkapseln. Nachdem es etwas erkaltet ist, wird es geschnitten wie die andern.

31. Nevrusi Scherbet.

Unterscheidet sich von dem Lohuk Nevrusi Scherbet auch nur durch seine Härte.

Wenn er in Stückchen geschnitten ist, belege ihn oben mit Goldschaum. Auch schon bei der Bereitung wird wie beim ersteren etwas Goldschaum beigefügt. —

Der Türke schneidet diese Scherbet-Gattung nicht in Spitzweckform, sondern ausnahmsweise in kleine viereckige Stückchen.

c. Quilschahi Scherbet.

Unter diesem Namen versteht der Türke einen Scherbet, der sich von dem Sert Scherbet durch gar nichts Anderes, als durch die Form unterscheidet. —

Man findet bei den Schekerdschian, so wie auch beim Scherbetdschian diesen Scherbet in irdenen Töpfen, welche unten eine kleine Oeffnung haben.

Gieße irgend eine Art Sert Scherbet in einen solchen Topf, belege aber zuvor die Oeffnung mit Papier und lasse es darin kalt werden, stürze es nun um, und du hast den Quilschahi Scherbet. —

Hievon wird dann Stückchen für Stückchen genommen und in Wasser vermengt, oder auch ohne diese Mischung genossen.

d. Hawanos Scherbet.

Unterscheidet sich von den beschriebenen, namentlich aber von Lohuk Scherbet durch seinen starken Geschmack, der durch Essenzen erzeugt wird. — Mit Citronen wird diese Scherbet-Gattung auf folgende Weise bereitet:

Nimm Citronensaft und koche denselben in einem

irdenen Gefäße bis auf ⅓ Theil ein; diese Citronensaft-Essenz mischt der Orientale statt des Saftes frischer Citronen bei, und giebt dem Scherbet einen sehr starken Geschmack. —

Man findet bei den **Scherbetdschian** große Quantitäten Scherbet auf diese Weise bereitet, ohne daß der Zucker oder der Scherbet aufs Feuer gekommen wäre. —

Nimm eine Quantität gestoßenen Zucker, mische Citronen, Früchtesaft ꝛc. dazu und setze noch so viel Wasser bei, bis es zu einem dickflüssigen Brei wird. Von dieser Masse, die sich immer einige Tage hält, mischt der **Scherbetdschian** gewöhnlich seine Getränke.

Er thut etwas in ein Glas, gießt es mit Schneewasser ab, bis es sich gut vermengt hat, und so reicht er es den Vorübergehenden, mit dem Ausruf: „Scherbet um billigen Preis!"

e. Ordinärer Scherbet.

Endlich giebt es noch den ganz ordinären Scherbet, der auf der Straße ausgeschenkt wird (vide die Abbildung Seite 32.), welcher gewöhnlich aus einer Mischung von Trauben- oder Rosinen-Syrup mit Wasser besteht.

Syrup von Trauben zu Scherbet.

Der Orientale bereitet sich einen Syrup aus Trauben fast ganz nach europäischer Weise, indem er die Trauben

auspreßt, den Saft in einem Kessel aufsetzt, heiß werden läßt und dieser Masse ein wenig Asche oder gestoßene Kreide beifügt, was ihm die Säure nehmen soll. — Hierauf wird er filtrirt, auf einem schwachen Feuer zu einem Syrup eingekocht und dann in großen Töpfen oder Flaschen aufbewahrt.

Syrup von Rosinen zu Scherbet.

Zerstoße Rosinen und verarbeite sie recht mit Wasser, lasse die Mischung einige Stunden stehen, bis sie durchgezogen hat, presse den Saft aus und koche ihn etwas ein. Sollte dieser Saft noch etwas säuerlich seyn, so mische auch hier etwas Trauben-Syrup bei.

Diese beiden Syrups stehen in kleinen weißen Flaschen gefüllt auf in Seite 32 bezeichneten Tischen; ein Körbchen mit reinem Schnee befindet sich unter dem Tisch. Es wird nun etwas Trauben- oder Rosinen-Syrup in ein Trinkglas gethan, mit dem herablaufenden Wasser gefüllt, einige Male in ein anderes Glas umgegossen, und so den Umstehenden als Kühlung mit dem Ausruf: „Scherbet!" gereicht.

Hiermit sind wir mit der Lehre der Scherbet-Bereitung zu Ende und wir gehen nun über zu dem Scherbet ähnlichen

§. 3.

Choschab.

Selten ladet der Türke einen Gast zum Mahle, ohne daß er nicht von dem beliebten Choschab auftragen ließe; die Bereitung dieser türkischen Leckerei jedoch ist mit wenig Umständen verbunden und mit wenigen Worten gebe ich hier die ganze Kunst.

Um Choschab zu machen, nehme man den Saft (den Absud) von gekochten Früchten, als: getrockneten Zwetschen, Aprikosen, Trauben, Pflaumen, Weichseln, Brünellen, Kirschen, Aepfeln, Birnen, Pfirsichen ꝛc., koche selbe etwas dicker als gewöhnlich, und man hat den reinsten, beliebtesten Choschab.

Der Türke trägt ihn in Schaalen auf und speist ihn mit Löffeln; dieser flüssige Saft wird auch von frischen ungekochten Früchten bereitet, und ist dazu keineswegs übelschmeckend, jedoch braucht der Türke in der Regel nur getrocknete Früchte dazu.

§. 4.

Gefrornes (türkisch Dondurma).

In einigen türkischen Häusern fand ich auch eine Art Gefrornes (meistens von getrockneten Früchten), jedoch höchst mangelhaft zubereitet, und ich glaube, daß es erst

seit neuerer Zeit bei den Türken, namentlich in Constantinopel eingeführt wurde, dasselbe im Hause zu bereiten. — Auch lohnt es sich nicht der Mühe, über die Bereitungsart dieses Gefrornen, wenn es ja so zu nennen ist, zu sprechen, und ich gehe zu folgendem beliebten Artikel über.

§. 5.

Halwas-Arten.

Vom Agda.

Agda ist jene Masse, aus welcher die verschiedenen Arten der Halwas bereitet werden. Der Orientale bereitet ihn auf dreierlei Weise.

1) Die Vornehmeren bereiten ihn aus feinen, Ingredienzien, als: weißen feinem Honig, etwas Zucker, Eiweiß rc., wovon namentlich auch die Mandolat bereitet wird. —

2) Der **Halwadschian** (Seite 20 208. Abtheilung) fertigt aus ganz ordinärem Honig, ohne allen Zusatz von Zucker; mehrere Arten Halwas und giebt statt Eiweiß den Saft einer Wurzel (**Radix Saponariae**) bei.

Dieser Wurzel schreibt man gewöhnlich den beim häufigen Genusse dieser so zubereiteten Halwas-Arten entstehenden Kopfschmerz zu.

3) Endlich wird dieser Halwa auch blos aus **Pekmess** (Traubensyrup) bereitet, welcher die Stelle des Honigs

oder Zuckers vertreten muß und den Saft von Radix Saponariae oder das Eiweiß ersetzt.

Diese letzte Gattung ist jedoch die ordinärste, und die Jungen (s. Abbildung Seite 29) tragen sie zum Verkauf auf den Straßen herum.

Ich führe nun die Bereitungsweise dieses Halwas genau so an, wie ich sie selbst bei einem Türken gesehen und erlernt habe.

Den Anfang mache ich mit dem Agda und Dahīn.

Agda zu feinem Halwa.

Nimm 7 Occa weißen Honig und ungefähr 2 Occa gestoßenen Zucker, setze diese Mischung auf's Feuer und schäume sie fleißig ab, daß alle unreine Theile herauskommen.

Bringe dieses in einen schräge eingemauerten Kessel, mache ein ganz gelindes Feuer darunter, so daß man die Hand am Kessel leiden kann, und beginne in kreisförmigen Bewegungen mit einem großen Spatel (ohngefähr 5 Schuh lang und unten mit einer runden Scheibe versehen) dasselbe zu rühren. — Sobald der Honig anfängt, etwas dick zu werden, schlage den Schnee von 100 Eiern in die Masse, und rühre dann mit dem besagten Spatel, bis der Honig dick ist, was wohl, nachdem man den

Honig dicker oder flüssiger hält, in 1 — 2 Stunden geschehen kann.

Die Probe ist folgende:

Thue etwas von der Masse auf ein Blech und lasse sie fest werden. —

Ist dies geschehen und springt sie, wenn du mit einem Messer daraufschlägst, auseinander, so hast du den mit dem Namen Agda bezeichneten Halwa.

Vom Dahīn.

Der Türke bezeichnet mit Dahīn eine aus Sesam (Sesamum orientale) bereitete dickflüssige Masse von grünlicher Farbe. Diese Masse (Dahīn) wird zu verschiedenen Süßigkeiten, hauptsächlich aber zum Halwa (Dahīn Halwa) verwendet.

Dahīn.

Eine eiserne, flache, eingemauerte Pfanne mit etwas wenig eingebogenem Boden versehen, mit einer Abzugsrinne, die aber während des Röstens mit einem Bleche verschlossen und unten mit Holz geheizt wird, ist vor Allem nöthig. — Nebst dieser Pfanne benöthigt man eine Handmühle mit 2 auseinander laufenden Steinen zum Mahlen des gerösteten Sesams.

Den Sesam weiche 12 Stunden in Wasser ein, und

mache dann, um die Schalen und alles Unreine vom Sesam zu scheiden, ein Salzwasser an. — Lege in dasselbe ein Ei und sobald dies Ei auf der Oberfläche des Wassers schwimmt, ist die Wassermasse hinreichend mit Salz geschwängert und hat die Kraft, daß sie den Sesam von der Unreinigkeit befreit und obenauf schwimmen macht, sobald er in dieses Wasser kömmt. —

Wasche ihn alsdann, schütte das Ganze auf Siebe, und wenn das Wasser abgelaufen ist, so bringe den Sesam in kleinen Parthieen in die Pfanne, röste denselben auf schwachem Feuer, bei immerwährendem Rühren mit der Hand, ohngefähr eine halbe Stunde, und bringe ihn durch diese Abzugsrinne in ein untergestelltes Geschirr. — Der Sesam aber darf durch Rösten nicht bis zur gelben Farbe kommen, sondern muß schön weiß bleiben. —

Ist er kalt, so bringe ihn auf die besagte Handmühle, stelle diese, daß der Sesam in kleinen Parthien zwischen diese Steine kömmt, und setze den Laufstein in Bewegung, so wird eine dickflüssige, grüne Masse ablaufen, welche der bezeichnete Dahīn ist. —

Da wir nun die beiden Grundbestandtheile der Halwas-Arten üherhaupt kennen, so können wir zur Beschreibung der einzelnen Arten der Halwas schreiten.

a. Feine Halwaarten.

1. Dahīn Halwassi.

Bereite eine beliebige Quantität des auf Seite 80 beschriebenen Agdas. — Ist dieser fertig, so bestreiche einen warmen Kessel mit Dahīn, wiege 3 Occa Agda, thue sie in denselben und arbeite mit der Hand ohngefähr 2 Occa Dahīn in den besagten Agda, während er noch heiß ist, und der Dahīn-Halwa ist fertig. —

Sobald diese beiden Massen vermengt sind, so legt man ihn auf Marmorplatten oder Brettern zum Verkaufe aus.

2. Sesam Halwassi.

Bereite eine beliebige Quantität Agda, bestreiche eine Marmorplatte mit Butter und wirke Sesam darunter, so hast du den Sesam-Halwa.

3. Nuß-Halwa (Dschewis Halwassi).

Mische in die Masse Agda eine beliebige Quantität welscher Nüsse, die aber zuvor, wie bei den vorhergehenden, gereinigt werden müssen. — Streiche eine Marmorplatte mit Butter, Oel rc., thue Agda darauf und arbeite die Nüsse hinein. —

4. Halwa von Haselnüssen (Funtuck Halwassi).

Die Bereitungsweise ist dieselbe, wie bei Dschewis Halwa Nr. 3.

5. Halwa von Mandeln (Badam Halwassi).

Abgeschälte Mandeln bringe auf einem Bleche in einen geheizten Backofen, lasse sie da schön hellgelb werden, nimm sie dann heraus und wirke eine beliebige Quantität, wenn der Agda zu seiner gehörigen Consistenz gelangt ist, in denselben.

6. Pistazien-Halwa.

Zubereitung wie Badam Halwa Nr. 5.

7. Sakös Halwassi (Mandolate).

Ist der Agda zu seiner gehörigen Consistenz gekommen, so mische im Kessel eine beliebige Quantität geschälter, etwas abgerösteter Mandeln in die Masse, streiche sie, wenn sie noch heiß ist, fingerdick auf Oblate, lege obenauf noch eine, drücke diese etwas an die Masse und lasse sie so erkalten. — Nachdem sie kalt ist, schneide sie in Schnitte oder steche sie rund aus.

Der Geschmack davon ist angenehm.

8. Et Halwassi.

4 Occa Honig, $\frac{1}{2}$ Occa Haarpuder, $\frac{1}{2}$ Occa Wasser, $\frac{1}{2}$ Occa Dahīnöl (Sesamöl), $\frac{1}{2}$ Occa abgezogener geröste-

ter Mandeln. — Haarpuder und Wasser vermische. — Sollte eine halbe Occa Wasser nicht hinreichend seyn, so gieße noch mehr bei, passire diese Mischung zu dem Honig durch ein Sieb, und setze dieses auf gelindes Feuer, wo es nach Art der noch zu beschreibenden **Rohatol chulkum 2 — 3** Stunden bei immerwährendem Rühren abgedämpft wird. —

Sobald die Masse dick zu werden anfängt, das ist, wenn man mit dem Spatel durchstreicht und deutlich bis auf den Boden sieht, so gebe man die Mandeln dazu, arbeite die Masse vermittelst des Spatels zusammen und gieße von Zeit zu Zeit von dem Daïhn (Sesamöl) neben herum, damit es nicht anbrenne, und schlage so die Masse immer zusammen, bis die $\frac{1}{2}$ Occa Oel darinnen ist. Das Aussehen davon ist wie das eines Gelés. —

Sobald es diese Consistenz hat, bestreiche eine Platte mit Oel und bringe es aus dem Kessel auf dieselbe.

Vor dem Herausnehmen giebt man diesem Halwa auch öfters eine rothe Farbe.

9. Rosen-Halwa (Gül Halwassi).

In Agda mische einige Tropfen Rösenöl, und du erhältst die Rosen-Halwa. —

Der **Halwadschian** bereitet alle diese Halwa-Arten, aber

etwas ordinärer. — Eier, guten Honig oder gar noch einen Zusatz von Zucker ꝛc. kennt er nicht, indem er seine Halwa zu sehr billigen Preisen an die herumziehenden Jungen (s. Seite 29) abgiebt.

Die Bereitungsart seiner Agda ist folgende:

b. Ordinäre Halwas.

Agdas zu ordinären Halwas.

Vor Allem nimm 1 Occa **Radix Saponariae**, zerstoße sie und setze so viel Wasser, bei bis es zwei Finger über die Holztheile der Wurzel geht, koche es und seihe das Wasser ab, wiederhole dieses zweimal, nimm dann das Holz weg und koche das Wasser, bis es leimartig wird. — Reinige 2 — 3 Occa schlechten Honig oder **Beckmesi** (Traubensyrup), setze $\frac{1}{4}$ Occa von diesem Wasser bei, welches statt Eiweiß gilt, und koche die Masse nach Art des feinen Agda (Seite 80).

Aus dieser Masse fertigt man die vorherbeschriebenen Halwa-Arten, als Dahīn-, Sesam-, Nüsse-, Badam-, Pistazien-, Sakós- und Rosen-Halwa, welche sich von den feineren durch nichts Anderes unterscheiden, als daß statt Zuckers, feinen Honigs ꝛc. hier schlechter schwarzer Honig oder Traubensyrup und zur größeren Ersparung, statt des Eiweißes der Wurzelsaft von **Radix Saponariae** genommen wird.

1. Keten Halwassi.

Nimm 1 Occa (400 Dramen) Mehl, 80 Dramen Schmalz, 200 Dramen Honig. — Mehl und Schmalz mische gut durch einander und stelle es einige Zeit in einen erwärmten Trockenschrank oder schwachen Ofen; zerreibe es gut und bringe das Ganze, wenn es trocken ist, ausgebreitet auf eine Marmorplatte. Alsdann koche den Honig zum schwachen Fluge, gieße denselben auf die Mischung von Mehl und Butter in einen Kranz, schlage diesen geringelt übereinander, und wenn das Mehl im Honig ist, forme es länglicht und schneide es in Stücken. —

2. Arschin Halwassi.

Koche Honig so lange, bis er an einem nassen Hölzchen, mit welchem du in selben tauchst und alsdann mit diesem in kaltes Wasser fährst, erhärtet, dann gieße ihn auf eine mit Butter bestrichene Marmorplatte und ziehe ihn nach Art des gesponnenen Zuckers.

Arschin-Halwa ist eigentlich nichts Anderes, als der Peinir scheker (gesponnener Zucker), der später noch genauer beschrieben wird. —

Der Unterschied besteht blos darin, daß der Türke Honig statt Zucker nimmt und diese Leckerei mit dem Namen Arschin-Halwa bezeichnet.

4. Susam Pastelia.

Mische in Agda ein tüchtiges Quantum Sesam, streiche eine Marmorplatte mit Butter oder Oel und rolle die Mischung mit einem Rollholze, einen Messerrücken dick aus, schneide es dann in Spitzweck, und du hast die bekannte Susam Pastelia.

6. Lebleby Pasteli (Kicherhalwa).

Geröstete Kichern (Cicer aretinum) werden auf dieselbe Weise wie Sesam dem Agda beigemischt und ebenfalls so ausgerollt und geschnitten, wie eben beschrieben wurde. —

Die Behandlungsart beim Rösten der Kichern (Cicer aretinum) wird später ausführlich angegeben.

Soviel von der Bereitung der Halwa-Arten und nun zu dem wichtigen Capitel der

§. 6.
Rahatol chulkum.

1. Rahatol chulkum (weiß).

Sieben Occa Zucker, 1 Occa Haarpuder, 11 Occa Wasser, 2½ Liqueurgläschen voll Citronensaft und etwas Rosenöl sind die Bestandtheile des geheimnißvollen Rahatol chulkum, dessen Behandlung folgende ist:

Läutere vor Allem den Zucker, mische das übriggebliebene Wasser unter den Haarpuder und passire dieses durch ein Siebchen in den Zucker. Setze dann diese Mischung auf ein gelindes Feuer und dämpfe sie bei immerwährendem mäßigen Umrühren so lange, bis sie sich gélirt (die gehörige Dicke hat), wozu immer 3 — 4 Stunden erforderlich sind. Wenn so die Masse zur Hälfte fertig ist, gieße den Citronensaft hinzu, welcher, wenn das Rahatol chulcum gut werden soll, durchaus nicht vergessen werden darf. — Zuletzt erst, wenn die Masse fertig ist, gieb das Rösenöl dazu.

Bestreiche alsdann eine Marmorplatte mit Mandelöl und bringe die Masse darauf, streiche sie mit dem Spatel etwas auseinander, damit die Masse nicht über 2 Finger hoch wird, wie sie auf der Platte liegt. —

So laß es einen Tag stehen, schneide dann die Masse in Spitzweckform, stäube die Stückchen mit Zucker an, und wenn sie fertig sind, richte sie in mit Papier ausgarnirte Schachteln.

2. Rahatol chulkum (roth).

Beachte hiebei dieselbe Proportion und Behandlung wie vorher, nur daß hier kurz vor dem Abnehmen gleich-

zeitig mit dem Rosenöl demselben Cochenille beigegeben wird, bis die Masse schön roth ist. —

3. **Rahatol chulkum** (roth mit Mandeln).

Die Zubereitung geschieht wie bei dem vorhergehenden Nr. 2., nur daß man hier ein beliebiges Quantum abgezogener, etwas abgebähter Mandeln beifügt.

4. **Sam Fistick Rahatol chulkum.**

Dieses, als das feinste und beliebteste im Serail, unterscheidet sich von dem Nr. 2. blos dadurch, daß man hier unbedeutend weniger Cochenille nimmt, und zu 1 Occa Rahatol chulkum = Masse ohngefähr 100 Dramen abgezogene und getrocknete Pistazien nimmt — ganz wenig fein pulverisirten Amparis beisetzt.

Dieses sind nun die Geheimnisse des beliebten Rahatol chulkum und wir gehen über zu

§. 7.
Verschiedene feine orientalische Conditoreiartikel.

1. **Peinir schekeri** (gezogener Zucker).

Dieser in Europa so bekannte gesponnene (gezogene) oder Königs = Zucker, auch Spermazett genannt, wird im Oriente in großen Quantitäten verbraucht und macht

einen Hauptbestandtheil des Süßigkeiten-Vorrathes eines jeden **Schekerdschian** (Zuckerbäckers) aus. Diesen gesponnenen Zucker fabricirt der Türke mit vieler Gewandtheit und giebt demselben die verschiedensten Farben und Formen, die man bei der Bereitung derselben nur anwenden kann.

Der Verfasser dieses Werkchens fand häufig gleich beim Laden des **Schekerdschian** eine große Marmorplatte, und oben an der Wand einen großen Haken. Damit der Zucker nicht zu schnell verhärtet, bedient er sich einer Kohlenpfanne.

Bei der Bereitung ist zwischen dieser und der europäischen kein Unterschied.

Der Türke kocht eine Quantität Zucker zum Bruch, setzt demselben etwas Citronensaft bei, damit er nicht so schnell absterbe und sich besser arbeiten lasse, färbt ihn, oder läßt ihn weiß, gießt das Ganze auf die Platte, zieht den Zucker über den Haken, bis er fertig ist, und giebt ihm dann die verschiedensten Formen.

Er bereitet **Peinir Schekeri** mit Vanillesaamen weiß, mit Rosenöl roth, mit Orangenöl gelb, mit Zimmtöl ꝛc. ꝛc.

2. Papillotten.

Jeder Schekerdschian fertigt selbe ganz nach europäischer Weise, nur daß er sie höchst selten in Papier wickelt. Er kocht den Zucker zum Bruch, giebt dazu einen Geschmack von irgend einem wohlriechenden Oel, gießt ihn weiß oder roth gefärbt auf die Marmorplatte, und schneidet den Zucker viereckig zu Papillotten.

3. Iasi Akide muhurlu.

Koche eine beliebige Quantität Zucker zum Bruch, gieße ihn auf eine Marmorplatte, schneide mit der Scheere denselben in Stückchen und drücke mit einem mit Mandelöl zu bestreichenden Petschaft das in einem Sechseck stehende Wort Maschallah auf jedes Stückchen. Dieser Zucker wird gewöhnlich roth gefärbt und erhält etliche Tropfen Rosenöl Beisatz. —

4. Guwarlack Akide.

Koche ein Quantum Zucker zum Bruch, gieb demselben kurz vor dem Absetzen eine rothe Farbe mit Cochenille, oder lasse ihn auch weiß, gieße den Caramel auf die Marmorplatte, zerschneide ihn in Stückchen, und rolle diese zu Kugeln, so hast du die Guwarlack Akide.

Diese Recepte Nr. 3 und 4 sind ein Hauptzweig des **Akidedschian** (Rosenzuckerbäckers).

5. Dragée.

Man findet unter dieser Benennung Zimmt, Nelken, Mandeln, Pistazien, Sesam, überzogen mit den verschiedensten Farben und in größeren Quantitäten, aber so gearbeitet, daß man wohl nirgends ein schlechteres **Dragée** sehen mag; dennoch bilden sich die Orientalen nicht wenig auf ihre Kesselarbeiten ein; nur mit den größten Lobeserhebungen von meiner Seite konnte ich diese Geheimnisse erforschen.

6. Badam Kuftessi.

Reibe 100 Dramen abgezogener Mandeln mit Rosenwasser in einem Reibstein sehr fein und setze etwas Rosenwasser bei, jedoch nicht zu viel, damit die Masse nicht zu dünn werde.

Koche 150 Dramen Zucker zum Fluge und tablire, rühre ihn an der Seite der Pfanne, bis er dick ist. Mische zu diesem Zucker, wenn er etwas abgekühlt, die Mandeln, dressire runde Kügelchen, und bringe diese auf mit Zucker bestäubten Sieben in den Trockenschrank.

Sollte man beim Mandelreiben vielleicht etwas zu viel Rosenwasser genommen haben, so muß die Masse

auf dem Feuer etwas abgeröstet werden, und sie läßt sich dann ganz gut dressiren.

7. Meiwa Schekerlemessi
(Früchte von Mandelmasse).

Dieselbe Mandelmasse benutzt der Grieche und der Türke, um verschiedene Früchte zu formiren, die er mit Dragant überzieht, trocknet und auch öfters candirt. Nimm von dieser Masse (Badam Kuftessi), formire die Früchte, als Citronen, Zwetschen, Aprikosen, rolle Dragant aus, überziehe die Früchte trocken und candire sie. —

8. Kydrely Schekerleme.

Rolle messerrückendick Dragant aus, streiche fingerdick Mandelmasse hinein (Badam Kuftessi) belege es oben ebenfalls mit Dragant und schneide es in beliebige Formen, oder steche es aus, oder rolle es mit Rädchen, trockne und candire es.

9. Galada Hamurissi.

Ist eine Mandelmasse von 1 Occa Mandeln, 2 Occa Zucker und Eiweiß. —

Stoße die Mandeln, passire sie durch einen Seiher und mache einen dicken Teig von Eiweiß, thue ein

Gläschen Spiritus hinein und dressire sie durch eine Spritze auf Papier in Ringeln oder in andern Formen.

Ist die Masse fest gehalten, so rolle sie aus und schneide verschiedene Figuren daraus; die Türken glanziren auch die Masse öfters.

§. 8.

Verschiedene Backereien, Speisen, die bei Mahlzeiten aufgetragen werden.

1. Baklawa.

Zu diesem Baklawa hat man in folgenden Verhältnissen nothwendig: 100 Dramen Mehl, 50 Dramen Schmalz, 50 Dramen Mandeln, 50 Dramen Honig, 2 Eier.

Mehl, Schmalz und die 2 Eier verbinde mit gesalzenem Wasser zu einem Teig, theile denselben in kleine Stückchen und rolle diese etwas aus.

Bestäube dann alle diese kleinen Plätze tüchtig mit Haarpuder, lege alle auf einander und rolle sie so auf einmal mit einem langen dünnen Holze aus, bis die Plätze so dünn wie Papier sind.

Mache das Schmalz heiß, bestreiche mit diesem ein Geschirr, welches ohngefähr 2 Finger hoch ist und die Größe der ausgerollten Plätze hat, und lege die Plätze hinein. —

Beim Einlegen bringe zwischen jeden Platz gereinigte in Würfeln geschnittene Mandeln und etwas heißes Schmalz, schneide dann dieses in Rauten, gieß das übrige Schmalz noch darüber, und bringe dann dieses in einen nicht zu starken Ofen, wo du es gahr werden läßt.

Ist es ausgebacken, so gieße den Honig, der eben vorher mit etwas Wasser verdünnt und heiß gemacht werden muß, über die Speise, lasse sie dann kalt werden, und dies ist dann das in ganz Griechenland und der Türkei bekannte Baklawa.

2. Südlü börek (Milchkuchen).

Der Grieche bezeichnet diese Speise mit dem Namen Galotobita und bereitet sie wie folgt:

Wasche 25 Dramen Reis mit warmem Wasser, suche alles Unreine heraus und stoße ihn in einem Mörser fein.

Diesen Reis rühre mit 100 Dramen kochender Milch an und koche sie so lange, bis der Reis weich ist.

Nun mische 100 Dramen Zucker und etwas gestoßenen Zimmt hinein, lasse es kalt werden und schlage zuletzt noch 3 Eier hinzu.

Mit dieser Füllung versehen, kann man Baklawa

und Südlü börek zu gleicher Zeit machen, indem Südl börek nichts Anderes als Baklawa ist, das in der Mitte mit dieser besagten Masse von Reiß gefüllt wird; diese Füllung geschieht auf folgende Weise: Bringe 5 Blätter in ein Geschirr wie bei Nr. 1. (Baklawa) beschrieben wurde, nur lasse hier die Mandeln weg. —

Sind 5 Blätter eingelegt, so streiche die Mischung von Reiß, Milch rc. gleichmäßig darauf, ohngefähr gut fingerdick, und lege oben noch 5 Blätter darauf, schneide es und gebe das Schmalz hinzu, backe und begieße den Kuchen mit Honig ganz auf dieselbe Weise wie bei Baklawa beschrieben wurde.

3. Kataif.

Eine im Orient sehr beliebte Speise von wirklich sehr gutem Geschmacke. —

Der Halwadschi bereitet selbe in sehr großer Menge, und verkauft die Nudeln theils roh, theils gebacken.

Die zur Bereitung dieses Kataif erforderlichen Geräthschaften bestehen aus einem verzinnten Kessel, in welchem die Masse angerührt, einem feinen Seiher, durch welchen die Masse passirt wird, damit sich keine Knollen in demselben befinden, einem kupfernen, inwendig verzinnten Becher, mit 12 — 14 messingenen Röhrchen zum Auf-

gießen des Kataif, und endlich aus einer großen kupfernen Platte, auf welche die Kataifs ausgegossen, und auf einem mit einem Hand hohen Rande, worauf das Kataifblech ganz gut paßt, versehenen Herde gebacken werden.

Die Masse zu Kataif besteht blos aus Wasser und Mehl, wird mit Wasser zu einem ganz dünnflüssigen Teig angemacht und durchpassirt, damit sich beim Verarbeiten desselben die Röhrchen nicht verstopfen.

Ist die Masse auf diese Weise hergerichtet, so setze die runde Kupferplatte von 4 Schuhen im Durchmesser auf besagten Herd, bringe so viel Kohlen darunter, daß die Platte gleichmäßig geheizt wird, und diese gleichmäßige Hitze suche zu erhalten.

Nachdem du diese Platte mit Oel, Butter ꝛc. bestrichen und wieder abgerieben hast, so gieße in Kreisform vermittelst besagten Bechers von dieser Masse auf diese Platte, bis sie voll ist, lasse dieses einige Secunden, und die Nudeln sind fertig.

Nimm sie dann herab, und lege sie in Parthien auf Papier, putze die Platte wieder ab und wiederhole diese Manipulation, bis deine Masse verarbeitet ist. —

Diese vermicelliartigen Nudeln werden auf folgende Weise in kleineren Parthien verarbeitet.

Zu einer Occa Nudeln 1 Occa Honig, 125 Dramen

Schmalz oder Butter. — Bestreiche eine kupferne, verzinnte Form, welche aber einen 2 Finger hohen Rand haben muß, mit diesem Schmalze, welches zuvor warm gemacht sein muß, streue von diesen Nudeln hinein und besprenge diese in verschiedenen Lagen, bis die 125 Dramen aufgegangen sind, drücke es etwas zusammen und bringe es in den Ofen, wo es bei mittlerer Hitze in ohngefähr einer halben Stunde gebacken ist und oben eine gelbe Farbe hat. —

Gleichzeitig setze den Honig mit etwas Wasser auf's Feuer, schäume ihn ab, und gieße, sobald die Nudeln aus dem Ofen kommen, denselben darüber, lasse sie kalt werden und steche es in Stückchen heraus. Dieses ist der berühmte Kataif.

4. Rewani.

Rühre ½ Occa Butter mit ½ Occa Zucker zu Schaum gieb nach und nach bei immerwährendem Rühren 20 Eiergelb dazu, und zuletzt 60 Dramen schwarze Rosinen, 3 Dramen Zimmt und ½ Occa Mehl, rühre dieses gut durch einander und melire noch den Schnee von 20 Eierweiß dazu. — Bestreiche eine 2 Finger hohe Form mit Butter und backe die Masse in derselben.

Lasse sie dann kalt werden und schneide sie in Spitzweckform. —

5. Jagurt.

Ist nichts Anderes, als unabgerahmte sauere Milch.

6. Turba Jagurti.

Bringe sauere Milch in eigens dazu hergerichtete Säckchen, lasse das Flüssige ablaufen, vermische das im Sack Gebliebene mit Zucker und Zimmt, so hast du den Turba Jagurti.

7. Mandelsulz (Palude).

Ist nichts Anderes als Plamenge, die man in jeder Küche zuzubereiten versteht.

8. Kicher (Cicer aretinum).

Diese orientalische Hülsenfrucht wird im Oriente in großen Quantitäten consumirt.

Mit dem Rösten derselben giebt sich namentlich der Halwadschi (Seite 20 208. Abtheilung) ab, bei dem es die hausirenden Jungen abholen. — Das Rösten geschieht auf folgende eigenthümliche Art. —

Heize die auf Seite 81 beschriebene Pfanne zum Sesamrösten, und thue eine Parthie Kichern, so-

bald sie ausgesiebt sind, in diese Pfanne, wo sie so lange geröstet werden, bis die Schaale anfängt aufzuspringen. — Sobald dieses Aufspringen der Schaale sichtbar wird, lasse sie schnell durch den Abzugskanal in die untergestellte Mulde und mache sie auseinander; so wiederhole es, bis die ganze Parthie durchgeröstet ist. — Lasse sie über Nacht stehen; den zweiten Tag wird diese Manipulation wiederholt, ebenfalls wieder auseinander gemacht, damit sie gleich kalt werden; den dritten Tag geschieht dasselbe wieder, nur daß man gegen Abend auf ohngefähr 10 Occa Kichern 1—1½ Occa Wasser spritzt und sie so über Nacht stehen läßt.

Endlich den vierten Tag erhitze die Pfanne etwas stärker und röste, bei immerwährendem Reiben mit einem runden Holz, die Kichern fertig. —

Sind sie weich und frei von der Schaale, so bringe sie aus der Pfanne und siebe die schwarze Schaale weg.

Diese beliebte Speise wird unter lautem Ruf in Körben auf der Straße feil geboten, so wie auch in den Läden des **Halwadschis** zum Verkauf ausgelegt.

9. Lokma (Krapfen).

Brühe etwas reine Asche und Salz mit kochendem Wasser an, lasse dieses einige Stunden stehen, bis man

das reine Wasser abgießen kann. Nun bringe etwas Trieb (den die Bäcker zum mürben Brod nehmen) zum Mehl und mache mit diesem warmen Salzwasser einen dünnen Teig an, der so lange geschlagen werden muß, bis er sich ganz von der Schüssel ablöst; derselbe muß jedoch recht dünn gehalten werden. — Diesen Teig stelle an einen warmen Ort und lasse ihn gehen, bis er ganz hoch ist, was 6 — 10 Stunden dauern kann. Schlage ihn dann abermals so lange, bis er sich wieder von der Hand ablöst; setze Mehl oder Wasser zu, jenachdem der Teig dicker oder dünner ist, und dressire denselben in kleinen runden Kügelchen in Sesamöl, in welchem man sie herausbäckt. —

Sind die Krapfen alle fertig, so setze Honig mit etwas Wasser auf's Feuer, wende die Krapfen darin um und dressire sie auf Teller, wo sie dann noch mit gestoßenen Nüssen, Sesam, Zucker oder auch etwas Zimmt bestreut werden.

10. Kaimaki.

Mache gute Milch kochend, gieße sie in ein flaches Geschirr, lasse sie so stehen, bis sich eine dicke Haut gebildet hat, nimm diese ab und dressire sie auf Teller, bestreue dieses dann mit Zucker und du hast den Kaimaki.

11. Pilaw peltessi.

Bereite gewöhnlichen Pilaw und gieb denselben mit einem Crem von $\frac{1}{2}$ Occa Haarpuder, 1 Occa Zucker, welcher zu Syrup gekocht ist, mit 50 Dramen Rosenwasser. Dieses koche so dick, daß eine glühende Kohle, die man etwas eintaucht, nicht auslöscht und der Crem wird als fertig betrachtet nebst dem Pilaw servirt.

12. Zuzuqui.

Nothwendig hiezu sind: 1 Occa frischer Traubenmost, 60 Dramen Haarpuder.

Den Haarpuder mache mit etwas Wasser an, passire ihn durch und koche ihn mit dem Moste dick. Alsdann fasse Nüsse ganz wenig von einander abstehend an einen Spagat, hänge diese Spagats auf, gieße von dieser gekochten Masse darüber, lasse es kalt werden, und wiederhole dieses Uebergießen so lange, bis die Nüsse gut überzogen sind und ungefähr die Form einer etwas länglichen Wurst haben; bestreue sie mit Staubzucker oder Haarpuder und lasse sie alsdann trocken werden.

Statt welscher Nüsse bedient man sich hier auch häufig abgezogener Mandeln, Rosinen 2c.

13. Kaffee, türkischer (Kahwe).

Röste Kaffee, stoße denselben in einem Mörser ganz fein, beinahe zu Staub, und bringe einen Löffel davon in eine verhältnißmäßige Quantität kochenden Wassers, lasse es einen Augenblick aufsieden, rühre es auf und gieße dann diesen dicken Chocolade ähnlichen Kaffee sammt dem Satze in eine Tasse.

Dies ist des Türken Lieblings-Getränk.

14. Rewani zweiter Art.

Eine Occa Honig und ½ Occa Wasser setze auf's Feuer, koche dieses, schäume sie ab und gieb den Gries dazu. — Wenn die Masse dick und der Gries weich ist, dann gieb 100 Dramen Butter dazu, vermenge Alles gut, und bringe die ganze Masse in ein mit Butter bestrichenes, kupfernes, verzinntes Geschirr, in der Höhe von 2 Fingern, und backe dieses in einem nicht sehr überhitzten Backofen. Nachdem Du es aus dem Ofen genommen, schneide es in Spitzweck. Jeder Halwadschian bereitet diese Art und sie findet häufigen Absatz.

§. 9.

Vom Saleb.

Der eigentliche Name des Salebs ist Chunssos-Saleb (scrotum vulpis).

Er wächst auf den Hochgebirgen um Brussa, dem Olympos, Ainegal Sichan und dem Ararat in Asien, auf den Alpen der Herzogewina und Despojaila, Hämus in Europa.

Der Salebverkäufer (Salebdschian) bereitet denselben schon vor Tagesanbruch in großer Menge, wo er denn zum Verkauf herumgetragen wird. (Siehe Abbildung.)

Das Volk, welches denselben häufig zum Frühstück genießt, glaubt, daß er alle Kräfte wecke und die Sehkraft schärfe.

Seine Bereitungsweise ist folgende.

S a l e b.

Setze 5 Occa Wasser, 1½ Occa Honig auf's Feuer, schäume es ab und wenn es heiß ist, setze 50 Dramen pulverisirten Saleb bei immerwährendem Schlagen nach und nach bei.

Sobald diese Mischung anfängt aufzuwallen, so schäume sie nochmals ab und der Saleb ist fertig.

Bis er jedoch zum Wallen kommt, rühre ihn mit einem Löffel immer um.

Beim Verkaufe wird, wie schon beschrieben, etwas gestoßener Ingwer aufgestreut.

§. 10.

Rauchwerke nebst Speise=Zettel.

1. Curs.

6 Dramen Aloe, soviel als ein Weizenkörnchen Moschus, und so viel als 12 Weizenkörnchen Ambra.

Gummi Dragant wird als Verbindungsmittel gebraucht, weswegen man selben mit etwas Wasser aufweicht.

Der Ambra und Moschus werden fein auf einer Marmorplatte gerieben und das Aloeholz wird fein gestoßen; dieses wird mit einander verbunden, mit etwas wenig Dragant zu kleinen, flachen Kügelchen geformt, getrocknet, dann auf den beiden flachen Seiten mit geschlagenem Golde belegt. —

Den Ingredienzien, besonders beim Aloeholz, muß man eine ganz besondere Aufmerksamkeit schenken, indem sehr häufig falsches verkauft wird.

Die beste Probe ist, wenn man das Aloeholz auf Kohlenfeuer probirt, wo sich gleich an dem Geruche zeigt, ob solches falsch oder ächt sei.

Mit diesem Curs wird Rauch in allen vornehmen türkischen Häusern gemacht, und auf der Straße vor dem Sultan her, wenn er in die Moschee geht. Auch liebt der Türke diesen Rauch sehr aus der brennenden Pfeife,

weshalb er häufig ein solches Stückchen auf den brennenden Tabak legt.

2. Tensuh (schwarze riechende Sachen).

5 Dramen Dragant mit Rosenwasser, 5 Dramen Sumbulighintin oder Zibeth (von der Zibethkatze, Zibeththier, ist in Asien, Arabien, Syrien, Hindostan, Ostindien einheimisch, jetzt auch in Südamerika verwildert) besteht aus einem Weizenkorn groß Moschus und etwas Elfenbein, auch kann man etwas gestoßenes Aloeholz dazu nehmen. Dieses wird zu einer Paste gemacht und mit Messingformen in verschiedenen Formen und Zeichnungen ausgedrückt.

Vor dem Schlusse meines Werkchens nun will ich noch einen Speisezettel, ganz, wie ich bei einem vornehmen Türken in Constantinopel bewirthet wurde, anführen, und die große Mannichfaltigkeit und das Originelle einer türkischen Tafel wird dem Leser eine nicht uninteressante Mittheilung sein.

Türkischer Speise=Zettel.

1. Adschemi Pilaw, Pilaw auf persische Art zubereitet.
2. Kusu Kebapu, Lammbraten.
3. Elmasie, Gelée aus Kalbsfüßen mit Citronen und Eierweiß.
4. Etlibrek, Fleischpasteten. — Zwischenspeisen sind: Salat, Caviar mit Oel und Citronen; auch ausgestoßene Mandeln, Oel und Citronen, Cademlit=Derator, oder Rettig, Salat mit Oliven.
5. Sarai Kataisi, Brod in Milch gesotten.
6. Madanos jowarlak, Farce mit Petersilie nach Art der Carbonaden.
7. Enginar jachnesi, Artischoken mit Fleisch.
8. Asmacapral dolmasi, in Weinblätter mit Farce von Fleisch und Reiß, dann Pfeffer und mit Butter gebraten.
9. Baklawa, siehe Seite 95.
10. Peinirli börek, frischer Käse = Topfen mit Eier und Butter.
11. Terbiole kioftessi, Farce mit Eiern und Pfeffer, und mit Butter gebraten. Nachdem solches ge=

braten, macht man aus ganzen Eiern und Citronen eine Sauce, und übergießt damit den gebratenen Farce.

12. Tauk joksu, Hühnerbrüste, ausgezupft, in Milch gekocht, bis sich selbe beinahe zu einem Brei auflösen, und werden zuletzt mit Butter übergossen.

13. Ebma retzelessi, Compot von Aepfeln, s. Nr. 10. Seite 49.

14. Susme asure, man bereitet aus Getreide ein Decoct, und nachdem man solches von den unlöslichen Bestandtheilen separirt hat, setzt man Weinbeeren, Zucker, Mandeln, Pistazien und Zimmt dazu, und dämpft selbes noch; diese Speise wird mit hölzernen Löffeln gegessen.

15. Tantur kebapu, Fleisch in kleinen Stückchen am Spieß gebraten und mit Butter fleißig bestrichen und dieses Fleisch wird mit Jajurta übergossen und gegessen.

16. Tendschere kebapu, gebratene Hühner, jedoch im Tiegel.

17. Südlü adsch, Reiß, Milch und Zucker.

18. Dudu dolmasi, Farce mit gekochtem Reiß und mit

Eier umgekehrt und in Butter gebraten; auch wird etwas Zimmt zugesetzt.

19. **Terbielu tschorba**, Fleischsuppe mit Eier und Citronen.

20. **Elmaldolmasi**, Aepfel mit Fleischfarce gefüllt und mit Nelken aromatisirt.

21. **Pilaw peltessi**, siehe Seite 102.

22.
- **Kaisi Choschab**, siehe Seite 78.
- Gefrornes, siehe Seite 78.
- Früchte, verschiedene, als Pomeranzen, Weichsel rc.
- Getrocknete Südfrüchte als: Feigen, Datteln rc.
- Die verschiedensten Scherbets, siehe Seite 60.
- Einige Mandel-Confects.
- **Sert Scherbet**, siehe Seite 70.
- **Peinir Schekeri** etc.

folgen in ziemlich reichhaltigen Quantitäten sehr schnell und unregelmäßig auf einander.

Kaffee (siehe Seite 104).

Bei manchen Gelegenheiten fand ich eine Umänderung des beschriebenen Speisezttels auf folgende Weise:

Statt der Speise Nr. 2. wurde gegeben:

terbielü badscha, gesottene Lammfüße mit Eiern, Citronen und Semmelschnitten, oder

tauk kebabu, gebratene Hühner.

Statt der Speise Nr. 3. hindtauk kebabu, welscher Hahn.

„ „ „ 4. Spanak jachnissi, Spinat.

„ „ „ 5. Kataif, siehe Seite 97.

„ „ „ 6. patlindschan dolmasi (μελιδζαναὶς) Melidsanis mit Fleisch und ⅓ ℔ Reiß oder terbielü selteri jachnissi, Petersilie mit Fleisch.

„ „ „ 7. prase jachnissi, Lauch.

„ „ „ 8. murbeli, Reiß mit Milch als Gelée.

„ „ „ 9. taze phasulia jachnissi, Physolen.

„ „ „ 10. pilaw mit jagurt.

„ „ „ 11. rewani siehe Seite 99. oder karnabit jachnissi, Karviol.

„ „ „ 12. patlindschan jachnissi, (μελιδζαναὶς) Melidsanes.

„ „ „ 13. jasi kataif, in runder Form siehe Seite 99.

„ „ „ 14. aiwa retzelissi, Compot von Quitten.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Statt der Speise Nr. 15. Jagurtla pilaw, Pilaw mit Jagurt*), siehe Nr. 11. Seite 103.

„ „ „ 22. wird servirt und bleibt sich gleich, jedoch mit Abwechselung der verschiedenen Recepte.

---

*) Die Moslims wähnen, unter die Seligkeiten des Himmels gehöre, täglich siebenmal mit Pilaw gespeist zu werden, weswegen sie bei größern Mahlzeiten mehrmals Pilaw serviren.

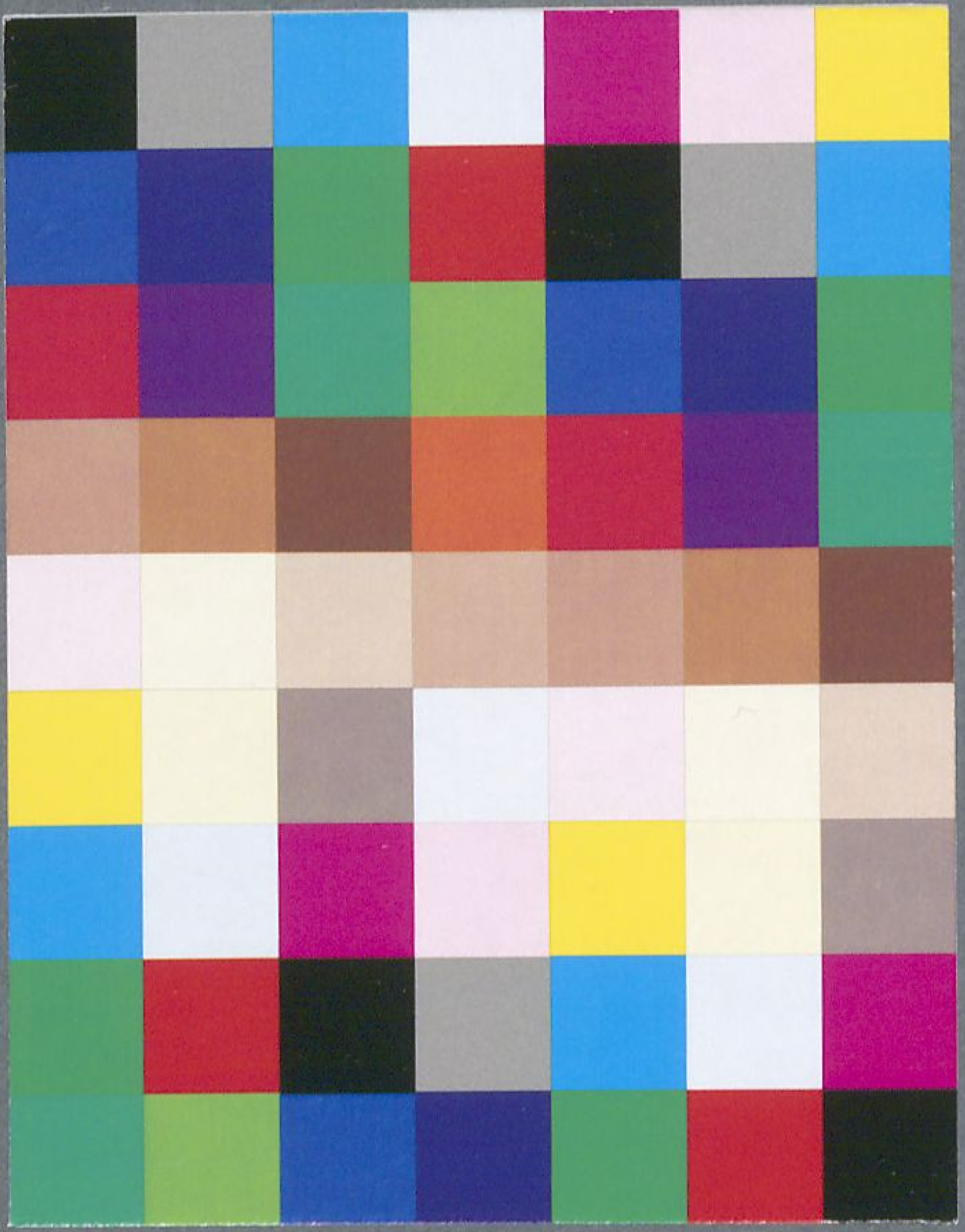
Druck von C. P. Melzer in Leipzig.

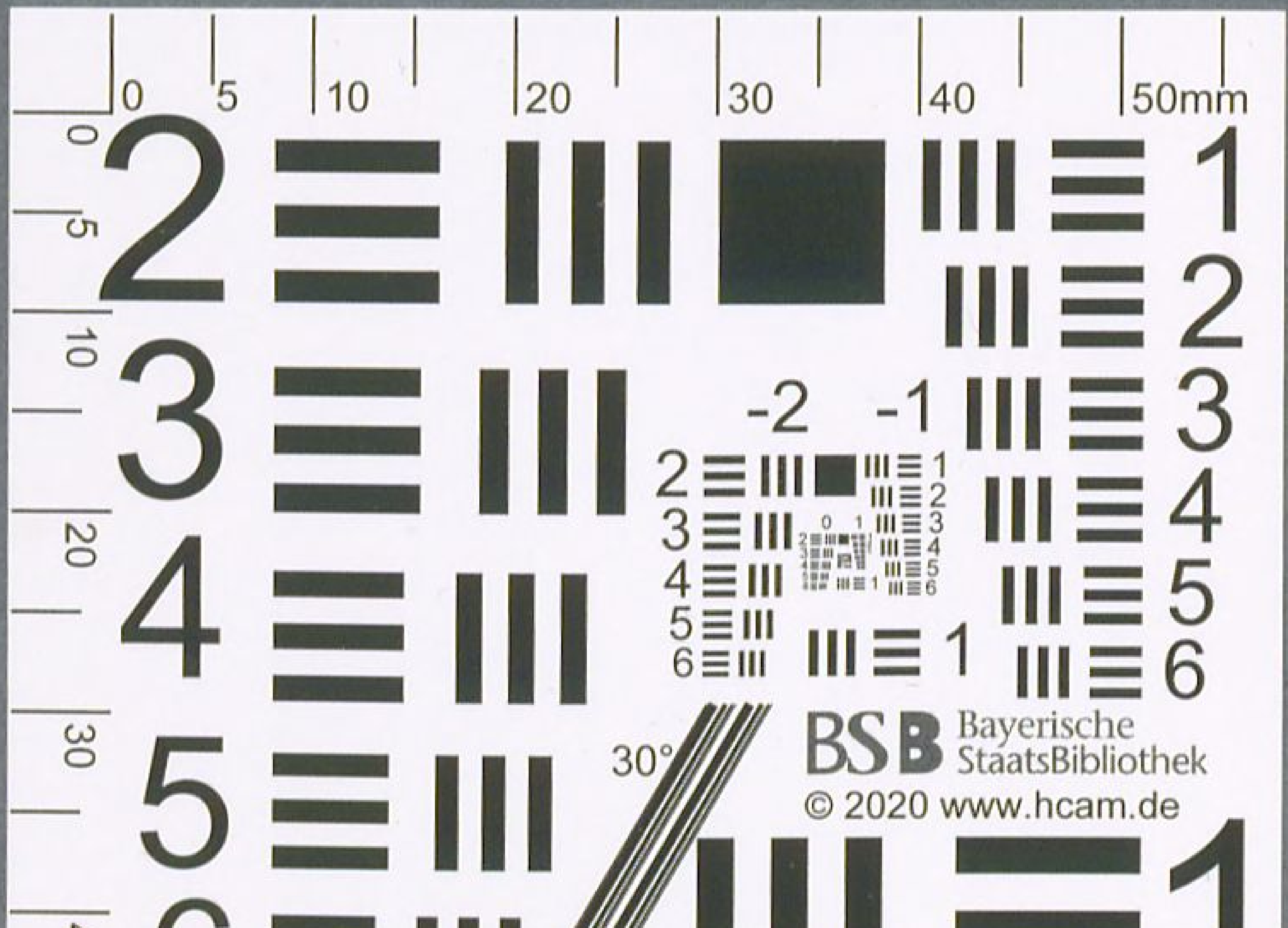
BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

law mit

ibt sich
iedenen

s Him-
erden,
viren.





enſaft=
her Ei=
ſtarken

Quanti=
daß der
re. —
miſche
ſo viel
wird.
miſcht

Schnee=
o reicht
Scherbet

cherbet,
Abbil=
iſchung
eſteht.

rauben
rauben

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Unger, Friedrich

Conditorei des Orients

Athen ; Nauplia 1838

BA/Oecon. 1777 h
urn:nbn:de:bvb:12-bsb00039155-0